



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|---|---|---------------------------------|--|
| HORS D'ŒUVRE | Chou fleur sauce cocktail Salade de riz, haricots rouges et légumes | Crêpe au fromage Râpé de courgettes sauce au yaourt  | Jeudi 1er mai - Fête du travail | Radis & Beurre  Rillettes et cornichons |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Nuggets de volaille et Ketchup Haricots beurre / Blé | Omelette au fromage  Brocolis / Purée | | Colin au citron Riz / Courgettes poêlées |
| DESSERTS | Fromage blanc Flan nappé au caramel Muffin Fruit frais  | Fruit frais  Salade de fruits Panna cotta au coulis de mangue Cookies | | Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Chausson aux pommes |
| LE MENU EQUILIBRE | Chou fleur sauce cocktail Nuggets de volaille et Ketchup Haricots beurre / Blé Fromage blanc | Crêpe au fromage Omelette au fromage Brocolis / Purée Fruit frais | Jeudi 1er mai - Fête du travail | Radis & Beurre Colin au citron Riz / Courgettes poêlées Mousse au chocolat |

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri à la vinaigrette 
Toast au fromage de chèvre
et miel

Melon 
Pâtes au pesto rosso

Jeudi 8 mai - Victoire 45

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour

Couscous au poulet
Légumes du couscous /
Semoule

DESSERTS

Fruit frais 
Creme dessert au chocolat
Tarte fine aux pommes
Compote

Liégeois à la vanille
Riz au lait
Roses des sables
Fruit frais 

LE MENU EQUILIBRE

Céleri à la vinaigrette
Jambon grillé sauce moutarde
Petits pois cuisinés / Boulgour
Fruit frais

Melon
Couscous au poulet
Légumes du couscous / Semoule
Liégeois à la vanille

Jeudi 8 mai - Victoire 45

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100% Français**



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé
d'ingrédients crus de saison

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage et cornichons
Betteraves à la vinaigrette

Salade de tomates & maïs 
Oeufs mayonnaise

Pastèque 
Salade de riz au chorizo et emmental

Cervelas vinaigrette
Concombre à la crème 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau
Haricots verts au beurre / Riz

Pané au fromage 
Courgettes sautées / Coquillettes

Sauté de porc aux champignons (La Touche)
Carottes glacées / Semoule épicée

Poisson du jour
Purée / Ratatouille

DESSERTS

Fruit frais 
Carpaccio d'ananas
Ile flottante
Tarte Amandine

Entremets au chocolat
Abricots melba
Gâteau bulgare
Fruit frais 

Cake au citron
Salade de fruits
Panna cotta et coulis de fruits
Fruit frais 

Compote
Petits suisses
Rocher à la noix de coco
Fruit frais 

LE MENU EQUILIBRE

Salade de pommes de terre, fromage et cornichons
Paupiette de veau
Haricots verts au beurre / Riz
Fruit frais

Salade de tomates & maïs
Pané au fromage
Courgettes sautées / Coquillettes
Entremets au chocolat

Pastèque
Sauté de porc aux champignons (La Touche)
Carottes glacées / Semoule épicée
Cake au citron

Cervelas vinaigrette
Poisson du jour
Purée / Ratatouille
Compote

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : BH146VR



| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|---|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Melon  Maquereau à la moutarde | Rillettes & Cornichons La Niçoise | Salade de pâtes Courgettes râpées  | Carottes râpées  Duo de saucissons |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Dinde au paprika Semoule / Poêlée du chef | Merguez grillées Riz / "Piperade | Saucisse (La Touche) Brocolis / Blé | Poisson Meunière Tomates Provençale / Totis |
| DESSERTS | Fromage blanc et Spéculoos Crème dessert Gaufre Fruit frais  | Fruit frais  Tarte au chocolat au lait Glace Smoothie | Fruit frais  Mousse aux framboises Riz au lait Soupe de fruits rouges | Brownies Abricots au sirop Yaourt velouté Fruit frais  |
| LE MENU EQUILIBRE | Melon Dinde au paprika Semoule / Poêlée du chef Fromage blanc et Spéculoos | Rillettes & Cornichons Merguez grillées Riz / "Piperade Fruit frais | Salade de pâtes Saucisse (La Touche) Brocolis / Blé Fruit frais | Carottes râpées Poisson Meunière Tomates Provençale / Totis Brownies |

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : BH146VR



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage
Champignons et crème de citron

Concombre sauce bulgare 
Oeuf mayonnaise

Jeudi 29 mai - Ascension

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rougail de saucisses
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Bolognaise aux lentilles 
Petits pois cuisinés / Pâtes

DESSERTS

Fruit frais 
Mousse à la menthe et au kiwi
Moelleux aux abricots
Glace

Donut
Entremets à la vanille
Pomme cuite
Fruit frais 

LE MENU EQUILIBRE

Friand au fromage
Rougail de saucisses
Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons
Fruit frais

Concombre sauce bulgare
Bolognaise aux lentilles
Petits pois cuisinés / Pâtes
Donut

Jeudi 29 mai - Ascension

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

Produits locaux

Pain : « Aux délices de la Pointe » à Port Louis
Porc : Lycée agricole La Touche à Ploërmel



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr



Code à saisir : BH146VR