

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves aux pommes 
Tomates & fromage de brebis au pesto
Salade de riz, haricots rouges et légumes

Œuf mayonnaise

Râpé de courgettes

Tartine savoyarde

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Concombre, oignons rouges & Edam 

Saucisson sec

Perlines Océane

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup
Aile de raie aux câpres
Semoule / Haricots beurre

Tortis sauce carbonara

Paupiette de veau

Salade verte 

Crumble de potiron / Pâtes

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 
Falafels sauce au curry & noix de coco 

Riz / Tomates à la provençale

DESSERT

Fromage blanc aux fruits
Flan nappé au caramel
Fruit frais 

Fruit frais 
Banane au chocolat
Crème dessert à la vanille

Mousse au chocolat

Crème brûlée

Fruit frais 

Salade de betteraves aux pommes

Nuggets de volaille et ketchup

Semoule / Haricots beurre

Fromage blanc aux fruits

Œuf mayonnaise

Tortis sauce carbonara

Salade verte

Crème dessert à la vanille

Jeudi 1er mai - Fête du travail

Concombre, oignons rouges & Edam

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz / Tomates à la provençale

Mousse au chocolat

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

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade



Pâté en croûte

Salade de croûtons et lardons



Friand au fromage

Toast de sardines

Radis & beurre



Jeudi 8 mai - Victoire 45

Melon



Cervelas vinaigrette

Piémontaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Couscous végétarien



Croque veggie à la tomate



Semoule / Légumes du couscous

Sauté de dinde à la provençale

Tomates farcies

Farfalles / Poêlée méridionale

Colin au chorizo

Cassolette de poisson

Boulgour (bio) / Chou-fleur aux épices



DESSERT

Liégeois à la vanille

Faisselle

Fruit frais



Fruit frais



Compote de fruits

Fromage blanc et Oréo

Donut au sucre

Tarte au citron meringée

Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

Céleri rémoulade

Couscous végétarien

Semoule / Légumes du couscous

Liégeois à la vanille

Friand au fromage

Sauté de dinde à la provençale

Farfalles / Poêlée méridionale

Fromage blanc et Oréo

Jeudi 8 mai - Victoire 45

Melon

Colin au chorizo

Boulgour (bio) / Chou-fleur aux épices

Donut au sucre

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

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizien
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre,
fromage, cornichons & œuf

Pâté de foie

Betteraves à la vinaigrette

MARDI

Carottes râpées à la
ciboulette

Salade de tomates & maïs

Toast au fromage de chèvre
et miel

JEUDI

Concombre à la crème &
ciboulette

Pizzetta

Pennes au thon, tomates &
basilic

VENDREDI

Cervelas vinaigrette

Haricots verts au vinaigre
balsamique

Salade de riz au chorizo et
fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Curry de légumes au lait de
coco

Nems de légumes

Riz / Poêlée asiatique

Pâtes à la bolognaise

Lieu rôti aux herbes

Salade verte

Fenouil confit

Effiloché de porc sauce
barbecue

Boulettes de bœuf sauce
tomate

Semoule épicée (bio) /
Carottes glacées

Brandade de poisson

Cordon bleu

Salade verte

Purée / Ratatouille

DESSERT

Fruit frais

Carpaccio d'ananas

Liégeois au chocolat

Crème dessert au caramel

Abricots melba

Fruit frais

Moelleux aux pépites

Roulé à la framboise

Fruit frais

Compote de fruits

Fruit frais

Mousse bulgare

Salade de pommes de terre, fromage,
cornichons & œuf

Curry de légumes au lait de coco

Riz / Poêlée asiatique

Fruit frais

Carottes râpées à la ciboulette

Pâtes à la bolognaise

Salade verte

Fruit frais

Concombre à la crème & ciboulette

Effiloché de porc sauce barbecue

Semoule épicée (bio) / Carottes glacées

Moelleux aux pépites

Cervelas vinaigrette

Brandade de poisson

Salade verte

Compote de fruits



La proposition de menu équilibré !

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

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizien
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 
Salami
Salade niçoise

MARDI

Salade de blé composée
Maquereau à la moutarde
Râpé de carottes, radis & pommes 

JEUDI

Pastèque
Duo de saucissons
Toast au Camembert et miel

VENDREDI

Rillettes & cornichons
Cake aux légumes
Melon

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poisson meunière
Sauté de porc à la tomate
Riz / Poêlée forestière

Falafels sauce tomate & basilic 
Filet de poulet mariné
Semoule (bio) / Ratatouille 

Saucisse grillée (lycée La Touche) 
Encornets au curry et au lait de coco
Tortis / Gratin de brocolis et mozzarella (bio) 

Sauté de dinde sauce normande
Steak haché de veau
Blé aux petits légumes / Poêlée de courgettes

DESSERT

Fromage blanc aux fruits
Yaourt velouté
Fruit frais 

Fruit frais 
Salade de fruits frais 
Compote crumble

Tartelette au chocolat
Chou à la crème
Fruit frais 

Fruit frais 
Cocktail de fruits
Crème dessert à la vanille

Tomates à la vinaigrette
Poisson meunière
Riz / Poêlée forestière
Fromage blanc aux fruits

Salade de blé composée
Falafels sauce tomate & basilic
Semoule (bio) / Ratatouille
Compote crumble

Pastèque
Saucisse grillée (lycée La Touche)
Tortis / Gratin de brocolis et mozzarella (bio)
Tartelette au chocolat

Rillettes & cornichons
Sauté de dinde sauce normande
Blé aux petits légumes / Poêlée de courgettes
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

Fournisseurs locaux

- *Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon
- *Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin
- *Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs



Feuilleté au fromage

Saucisson à l'ail

Concombre sauce bulgare


Salade de pâtes à l'indienne
(poulet et curry)

Rosette & cornichons

Ascension

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière

Brochette de volaille
marinée

Farfalles / Haricots beurre

Jambon grillé sauce au
poivre

Poisson du jour

Semoule (bio) / Petits pois
cuisinés


DESSERT

Fruit frais



Mousse au chocolat

Crème fermière aux fruits
rouges

Beignet au chocolat

Pomme cuite

Fruit frais



Carottes râpées et maïs

Paupiette de veau forestière

Farfalles / Haricots beurre

Fruit frais

Concombre sauce bulgare

Jambon grillé sauce au poivre

Semoule (bio) / Petits pois cuisinés

Fruit frais

Ascension



La proposition de menu équilibré !

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

Fournisseurs locaux

*Pain : Boulangerie Le Drogo & boulangerie Chapon

*Porc - Bœuf - Saucisserie : Boucherie Kervarrec à Naizin

*Laitages bio : Laiterie de Kerguillet à Plouay

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique

*Pain bio

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MCO9800