

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs



Champignons & crème de citron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



MARDI

Concombre sauce bulgare



Gaspacho de tomates



Boulettes de bœuf sauce poivre

Petits pois cuisinés

Fromage

Donut

Paris-Brest

JEUDI

Jeudi 29 mai - Ascension

VENDREDI

Œuf à la mayonnaise

Salade, emmental, jambon et maïs



Tortellini à la ricotta & épinards



Salade verte



Fromage

Fruit frais



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

Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
 - Yaourt : lycée des Vergers (Dol de bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
 - Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette Concombre à la menthe	Crêpe au fromage Bruschetta	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette Salade aux lardons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Mélange sauce basquaise / Salade verte	Macaronis à la carbonara Salade verte		Porc au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		
DESSERTS	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc & Spéculoos	Fruit frais		Muffin aux pépites Semoule au lait



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



Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

 80% du poisson servi est frais



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Plat végétarien



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

Code à saisir : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

Lundi de la Pentecôte

MARDI

Betteraves à la vinaigrette

Coleslaw

JEUDI

Concombre à la vinaigrette

Salade, croûtons & fromage

VENDREDI

Salade verte, fromage, tomates & jambon

Tomates & mozzarella

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Poisson pané

Epinards à la crème

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs

Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Ratatouille

Fromage

Fromage

Fromage

Fruit frais

Fruit frais

Gâteau au chocolat

Cake au citron

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

Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produit de saison

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

Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives) Blé au pesto	Pastèque Concombre à la crème	Tomates à la mozzarella Carottes râpées	Cake au fromage Quiche aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre Semoule	Bœuf à la méditerranéenne Frites	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises	Cocktail de fruits Fruit frais	Far Entremets au chocolat et billes croc'	Fruit frais



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



Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de Bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch

80% du poisson servi est frais



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes

Tomates à la mozzarella



MARDI

Concombre, oignons
rouges & Edam



Champignons à la
grecque

JEUDI

Taboulé

Salade Marco Polo

VENDREDI

Melon



Chou-fleur mimosa

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte



Lieu sauce au chorizo &
poivrons

Courgettes sautées

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Muffin

Brioche

Mousse au chocolat

Crème dessert à la
vanille

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

Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
 - Yaourt : lycée des Vergers (Dol de bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
 - Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 %
en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio**



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Cake aux légumes

MARDI

Pastèque



Carottes râpées au citron



JEUDI

Concombre



Salade de croûtons et lardons



VENDREDI

Pâté de foie

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce moutarde

Petits pois cuisinés

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Semoule / Légumes du tajine

Emincé de dinde Tandoori

Frites

Poisson du jour

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERTS

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Fromage blanc & Oréo

Fruit frais



Marbré

Moelleux aux framboises

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

Produits locaux

- Le pain: boulangerie La Croisée des Epis (la Costardais Miniac -Morvan) et L'Hotellier (Miniac Morvan)
- Yaourt : lycée des Vergers (Dol de bretagne) et la ferme du P'tit Gallo (près de Rennes) en bio
- Porc HVE: Bernard Jean Floch
- 80% du poisson servi est frais



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Iszotuy