

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs 

Concombre sauce
bulgare 

Jeudi 29 mai -
Ascension

Œuf à la mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Petits pois cuisinés

Tortellini à la ricotta
& épinards 

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais 

Donut

Fruit 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



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce
vinaigrette

Crêpe au fromage

Animation -
Street Food - ASIE

Tomates vinaigrette 

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

Gratin de pommes de
terre sauce
fromagère 

Macaronis à la
carbonara

Mélange sauce
basquaise / Salade
verte 

Salade verte 

Porc au thym

Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais 

Muffin aux pépites



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



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



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



Plat végétarien



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Lundi de la Pentecôte

**PLAT CHAUD
ET GARNITURE**

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves à la
vinaigrette

Concombre à la
vinaigrette



Salade verte,
fromage, tomates &
jambon



Poisson pané

Riz sauté aux petits
pois, oignons & œufs



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

Epinards à la crème

Ratatouille

Fromage

Fromage

Fromage

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau au chocolat



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



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



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 : quebdg

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)

Pastèque



Tomates à la mozzarella



Cake au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURE

Paupiette de dinde sauce barbecue

Falafels de fèves et coriandre



Bœuf à la méditerranéenne

Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin

Semoule

Frites

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Cocktail de fruits

Far

Fruit 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



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



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 : quebdg

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

LUNDI

Salade de betteraves
aux pommes

Nuggets de volaille
Ketchup

Haricots beurre

Fromage

Fromage blanc

MARDI

Concombre, oignons
rouges & Edam 

Hachis parmentier

Salade verte 

Fromage

Fruit frais 

JEUDI

Taboulé

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes sautées

Fromage

Muffin

VENDREDI

Melon 

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Riz

Fromage

Mousse au chocolat

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURE

PRODUIT LAITIER

DESSERT



**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



Plat végétarien



**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**



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



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : quebdg

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Pastèque



Concombre



Pâté de foie

PLAT CHAUD
ET GARNITUREJambon grillé sauce
moutardeTajine de pois chiches
aux fruits secsEmincé de dinde
Tandoori

Poisson du jour

Petits pois cuisinés

Semoule / Légumes
du tajine

Frites

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Fruit frais



Marbré



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



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



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



Plat végétarien



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : quebdg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !