

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs   Potage	Concombre sauce bulgare   Potage	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits   Potage	Jeudi 29 mai - Ascension	Œuf à la mayonnaise  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de canette mexicaine  Boulgour aux petits légumes  Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre  Petits pois cuisinés  Blé pilaf	Rougail de saucisse  Riz basmati  Légumes du rougail		Dos de lieu au citron  Salade verte   Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Compote royale		Fruit frais 



**Produit de saison**

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



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



**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette  Potage	Crêpe au fromage  Potage	Emincé bicolore   Potage	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette   Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau  Mélange sauce basquaise / Salade verte   Pommes de terre	Macaronis à la carbonara  Salade verte 	Cordon à la bolognaise  Semoule  Légumes du tajine		Porc au thym  Carottes à la crème  Cocos blancs / Mogettes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage		Fromage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Flan nappé		Muffin aux pépites



**Produit de saison**

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



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



**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Betteraves à la vinaigrette  Potage	Radis & beurre ☀️  Potage	Concombre à la vinaigrette ☀️  Potage	Salade verte, fromage, tomates & jambon ☀️  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané  Epinards à la crème  Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise  Salade verte ☀️	Tomate farcie au bœuf  Riz  Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille  Blé pilaf
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT		Fruit frais ☀️	Yaourt sucré	Fruit frais ☀️	Gâteau au chocolat



**Produit de saison**

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



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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)  Potage	Pastèque   Potage	Macédoine de légumes  Potage	Tomates à la mozzarella   Potage	Cake au fromage  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes au cumin  Riz	Boulettes de veau  Semoule  Bâtonnière de légumes	Pizza  Salade verte   Boulgour	Bœuf à la méditerranéenne  Pommes de terre grenailles / Pommes rissolées  Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore  Chou-fleur gratiné sauce béchamel  Tortis trois couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Ile flottante	Far	Fruit frais 



**Produit de saison**

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



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



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes  Potage	Concombre, oignons rouges & Edam   Potage	Salade de pommes de terre, oignons & œufs  Potage	Taboulé  Potage	Melon   Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Julienne au beurre citronné  Haricots beurre  Trio de céréales	Hachis parmentier  Salade verte   	Filet de dinde aux pommes  Salade verte   Blé	Lieu sauce au chorizo & poivrons  Courgettes sautées  Pennes	Sauté de porc au curry  Riz  Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais   	Compote & biscuit	Muffin	Mousse au chocolat



**Produit de saison**

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



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



**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage  Potage	Pastèque   Potage	Céleri râpé à la vinaigrette   Potage	Concombre   Potage	Pâté de foie  Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde  Petits pois cuisinés  Boulgour	Couscous  Semoule  Légumes du couscous	Filet de poisson meunière au citron  Riz basmati  Epinards à la crème	Emincé de dinde Tandoori  Potatoes  Gratiné de courgettes tomates & emmental	Poisson du jour  Purée de légumes  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Marbré



**Produit de saison**

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



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



**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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : kleiofbh

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