

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs 

Concombre sauce
bulgare 

Jeudi 29 mai -
Ascension

Œuf à la mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc au
caramel

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Dos de lieu au citron

Boulgour aux petits
légumes

Petits pois cuisinés

Coquillettes au
beurre / Epinards
sauce béchamel

DESSERT

Fruit frais 

Donut

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**

 **Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil**
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



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

Code à saisir : OGE893

**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 GARNITURES**

Gratin à la
Provençale



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Salade verte



Panaché de haricots

Porc au thym

Carottes à la crème

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : OGE893

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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Lundi de la Pentecôte

MARDI

Salade pommes de terre au poulet façon César

JEUDI

Concombre à la vinaigrette



VENDREDI

Melon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané

Epinards à la crème

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs



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

Ratatouille

DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Tartelette aux fruits



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : OGE893

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

HORS D'ŒUVRE

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



Tomates à la Mozzarella



Pastèque



Cake au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Carottes au cumin

Boulettes de soja



Semoule

Bœuf à la méditerranéenne

Pommes de terre Grenaille

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : OGE893

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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Salade de betteraves
aux pommes

MARDI

Concombre, oignons
rouges & Edam

JEUDI

Taboulé

VENDREDI

Melon

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille et
ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Sauté de porc au
curry

Haricots beurre

Salade verte

Gratiné de
courgettes, tomates
et fromage

Riz

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais

Brioche perdue

Cocktail de fruits

 **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**

 **Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil**
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



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

Code à saisir : OGE893

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

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Pastèque



Salade de croûtons et lardons



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce moutarde

Couscous

Paupiette de veau au paprika

Poisson du jour

Petits pois cuisinés

Légumes du
couscous/semoule

Potatoes

Purée de légumes

DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Entremets au
chocolat

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



Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil
Farine bio : Minoterie Blin - Azé



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : OGE893

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