

# MENU DE MAI

LUNDI 04

Salade de surimi carottes  
et ananas

Boulettes de bœuf VBF

Pdt roties

Comté 

Pomme **BIO**

MARDI 05

Oeufs mayonnaise

Filet Mignon de Porc à la  
Moutarde

Boulgour **BIO**

Tomme blanche

Novly chocolat

JEUDI 07 

Céleri rémoulade

Haché Végétal sauce  
Napolitaine **BIO**

Macaronis

Crème Dessert Chocolat  
**BIO**

Banane **BIO**

VENDREDI 08

Avocat Vinaigrette

Filet d'Eglefin sauce  
Citron HVE  
Haricots Blancs à la  
Tomate

Cantal 

Mousse au chocolat

# MENU DE MAI

Gourmet Ficolant  
Traiteur de toutes vos évènements



LUNDI 11



Terrine Océane

Roti de Dinde à la Tomate

VF Locale

Flageolets Verts

La vache qui Rit **BIO**

Coupelle de Salade de  
Fruits

MARDI 12



Salade bretonne

Sauté de porc aux  
pommes VPF

Pommes vapeur

Port salut

Far breton

JEUDI 14 



Iceberg aux Légumes

Omelette aux Fines

Herbes

Poelée Brocolis

Champignons

Fromage blanc **BIO**

Madeleine choco  
pistache

VENDREDI 15



Terrine de Campagne

Parmentier de cabillaud

HVE

Salade mache

Yaourt Nature **BIO**

Kiwi **BIO**

VÉGÉTARIEN

BIO



# MENU DE MAI

Gourmet Fiolant  
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 18



Betteraves vinaigrette

Steak haché végétal

Blé aux légumes

St Paulin **BIO**

Tarte pomme rhubarbe

MARDI 19

Taboulé

Pavé de Poulet VF Locale

Purée de Carottes

Babybel

Liégeois Chocolat

JEUDI 21

Paté en Croute

Escalope de Veau Hachée  
UE

Petits Pois Carottes

Crème Praliné

Salade de Fruits

VENDREDI 22

Melon

Cœur de merlu à la  
tomate HVE

Pommes Rissolées **BIO**

Mini Cabrette

Compote Pomme  
Banane

VÉGÉTARIEN

BIO



# MENU DE MAI

*Gourmet Ficolant*  
Traiteur de toutes vos envies

LUNDI 25



Salade de Riz Niçois

Chipolatas de Dinde VF  
Locale

Pommes Dauphines

Emmental **BIO**

Compote de Pomme **BIO**

MARDI 26



Macédoine Vinaigrette

Cordon Bleu de Dinde

Pâtes à la sauce Tomate

Yaourt Framboise **BIO**

Poire **BIO**

JEUDI 28 



Tartare de Tomate

Parmentier de Légumes

Salade Verte

Croc Lait **BIO**

Palets Breton **BIO**

VENDREDI 29



Salade de Museau

Poisson Meunière

Galette de Potiron

Brebicrème

Coupelle de Fruits au  
Sirop

VÉGÉTARIEN

BIO

