

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade César au
parmesan Émincé de chou au
lard Betteraves
vinaigrette

Friand au fromage


Velouté de céleri


PLAT CHAUD
ET GARNITURESJambon grillé

Pommes rissoléesSteak haché au
poivre

Petits pois cuisinésDos de colin

Semoule aux petits
légumesSauté de dinde à la
crème

Haricots verts à
l'ailLasagnes de
légumes 

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais Gâteau aux
pommesPoire pâtissière au
chocolatFromage blanc aux
fruits

Crème dessert

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Mousse de foie

Chou blanc aux
lardons et
croûtons



Potage de légumes
au fromage frais

Carottes râpées à
l'orange

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de blé



Poisson du jour
façon Basquaise

Curry de volaille

Jambon braisé
sauce au poivre
doux

Boulettes de boeuf
aux champignons

Tortis à la sauce
tomate

Semoule

Riz thaï

Purée

Haricots verts à
l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Petits suisses aux
fruits

Fromage blanc



Galette des rois

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Champignons à la grecque	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Julienne de légumes	Sauté de bœuf à la crème de moutarde Pommes sautées	Pizza margherita Salade verte 	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Compote et sablé breton	Brownie	Salade de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehoh - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Salade César : salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan 	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok/boullgour	Poulet rôti  Pâtes et fromage râpé	Saucisse grillée Lentilles cuisinées	Lieu au curcuma Epinards à la crème 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Milk shake à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Pâtisserie aux fruits	Muffin au citron

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehoh - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs	La coleslaw 	Rémoulade de céleri 	Potage de légumes	Betteraves persillées
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Poêlée du chef	Émincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Jambon grillé Flageolets	Poisson du jour au beurre blanc Riz Créole	Boulettes de soja, tomates et basilic  Panaché de haricots sautés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc (local) et Oréo 	Fruit frais 	Ile flottante et sa langue de chat	Compote	Gâteau roulé & pâte à tartiner

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehoh - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

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



MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'Orientale	Velouté de butternut	Œuf mayonnaise	Rillettes et cornichons	Râpé de légumes au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tex Mex  Carottes Vichy	Rissotto de coquillettes aux petits pois  Salade verte 	Jambalaya Riz	Dos de colin meunière Purée de brocolis	Mijoté de porc au miel et cannelle Haricots blancs au thym
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Crêpe	Entremets au chocolat

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)



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 : mdlropk

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