



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre et surimi	Salade croquante de chou chinois au fromage 	Céleri aux pommes 	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet sauce tex mex  Petits pois aux oignons	Pâtes à la napolitaine et sa sauce aux trois fromages  Salade verte 	Jambalaya Riz	Mijoté de porc au miel Boullgour aux petits légumes	Dos de colin meunière Carottes aux épices 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais  	Petits suisses aux fruits	Entremets au caramel	Muffin aux pépites

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

Concombre à la
crèmeFeuilleté au
fromageSalade aux
crevettes & avocat 


Œuf mayonnaise

Émincé de chou
blanc (local) aux
pommes  PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Hachis parmentier

Sauté de volaille
au lait de coco 

Quiche lorraine

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs 

Marée du jour

Salade verte 

Haricots verts


Salade verte Semoule /
Légumes du tajineRiz aux légumes
sauce basquaise

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais  Milk shake à la
pomme, banane &
fraise Compote et
cookiesFruit frais 

Gaufre au sucre

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	Salade de mini pennes au thon	Émincé bicolore	Cervelas aux fines herbes	Macédoine de légumes	Salade d'endives au Gouda et croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Julienne de légumes	Filet de poisson à la sauce tomate Riz pilaf	Poulet rôti Farfalles	Gratin malouin végétarien Salade verte	Duo de chipolata et merguez Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais	Ile flottante	Gâteau marbré	Fruits au sirop

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	Pâques	Tzatziki	Crêpe au fromage	Betteraves et fromage de brebis	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Émincé de dinde à la crème Pommes rissolées	Steak haché au poivre Petits pois cuisinés	Lasagnes de légumes et mozzarella  Salade verte 	Poisson du jour Purée de légumes
PRODUIT LAITIER				Fromage ou laitage	
DESSERT		Flan nappé au caramel	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Gâteau aux pommes

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	Carottes râpées, maïs & vinaigrette au balsamique  	Taboulé à l'orientale	Pamplemousse	Macédoine de légumes & surimi	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Tortellini aux épinards & ricotta 	Paupiette de veau à la crème	Rougail de saucisse	Steak haché sauce au poivre	Dos de lieu au cumin
	Salade verte 	Petits pois à la bretonne: lardons, oignons, champignons	Riz basmati et légumes du rougail	Pommes rissolées	Épinards sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage	
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais  	Fromage blanc & Oréos	Salade de fruits	Crêpe au sucre

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 !