



	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  Salade verte 	Paupiette de veau à la crème Petits pois à la bretonne: lardons, oignons, champignons	Rougail de saucisse Riz basmati et légumes du rougail	Steak haché sauce au poivre Pommes rissolées	Dos de lieu au cumin 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 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

Betteraves
vinaigretteSalade
piémontaise
végétarienneCourgettes râpées
au curryBlé, mozzarella &
pestoSalade verte, Edam
et Mimolette PLAT CHAUD
ET GARNITURESJambon grillé
sauce miel &
moutardeBoulettes de soja,
tomates et basilic Brochette de
volaille au thym et
citronPoisson du jour au
chorizoSauté de veau à la
bohémienne

Lentilles au jus

Haricots verts
sautésBoullgour aux
petits légumes

Purée de légumes

Riz pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais  Riz au lait au
caramel et beurre
salé Blanc-manger &
coulis exotiqueFlan pâtisier aux
pépites de
chocolatCocktail de fruits
frais 

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	Boulgour à la tomate & au basilic (boulgour libanais) 	Concombre & fromage de brebis	Radis & beurre 	Pennes, pesto & copeaux de parmesan	Salami & cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de dinde au paprika Brocolis au beurre	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine	Pilon de poulet rôti Flageolets à l'échalote 	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage	
DESSERT	Fromage blanc straciatella 	Fruit frais  	Liégeois au chocolat	Cake au citron	Compote de pommes à la vanille

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 riz niçois	Salade coleslaw 	Crêpe au fromage	Salade frisée, croûtons, œufs et Gouda 	Salade de pommes de terre au jambon & cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille sauce ketchup Petits pois cuisinés	Bœuf aux olives Boullgour façon pilaf	Dos de colin sauce au beurre blanc Bâtonnière de légumes	Pâtes aux légumes du soleil & fromage râpé 	Sauté de volaille au lait de coco  Fricassée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais  	Milk shake à la vanille 	Moelleux au chocolat	Entremets au caramel	Ananas 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 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 pommes de terre & thon tomaté	Tomates & mozzarella 	Bruschetta au jambon cru & mozzarella	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte  	Blanquette de poisson Légumes poêlés		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage				
DESSERT	Crème dessert au chocolat	Fruit frais  	Tarte 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 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 !**



MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux crevettes	Concombre à la crème  	Mousse de foie	3ème temps d'animation: Danse Sirtaki	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas Ratatouille	Dalh de lentilles au lait de coco & curry  Riz	Sauté de volaille sauce aigre douce  Bâtonnière de légumes		Filet de poisson sauce safranée Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage			Fromage ou laitage
DESSERT	Salade de fruits frais 	Flan à la noix de coco	Barre bretonne & crème anglaise		Fruit frais  

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 !