



	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 Floch (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](http://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	Pentecôte	Concombre à la crème	Radis & beurre	Pastèque	Râpé de légumes sauce au fromage blanc et curcuma
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse grillée  Purée	Galette au jambon et fromage  Salade verte	Poulet rôti à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Crème dessert	Compote & madeleine	Gâteau au chocolat	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 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](http://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	Tomates vinaigrette et fromage de brebis  	Piémontaise	Pâté de campagne	Pépinettes au poulet et chorizo	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage  Salade verte  	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Petits pois	Tajine d'agneau aux fruits secs  Semoule & légumes du tajine	Poisson du jour sauce aurore  Panaché de haricots	Porc au caramel  Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Muffin aux pépites	Fruit frais  	Flan nappé au caramel	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 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](http://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 et vinaigrette balsamique	Concombre sauce bulgare	Salade mimosa (Salade verte, œuf, tomate & croûtons)	Betteraves vinaigrette	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boullgour aux petits légumes	Bœuf au paprika  Poêlée de carottes	Rougail de saucisse  Riz basmati & légumes du rougail	Sauté de volaille sauce colombo (lait de coco et curry)  Pommes de terre rôties	Dos de lieu au cumin  Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais	Beignet	Mousseline à la framboise	Entremets au chocolat	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 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](http://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	Tomates & huile d'olives 	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Céleri râpé & rémoulade au curry	Melon 	Blé, mozzarella & pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel et moutarde   Lentilles au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic   Gratin de brocolis et mozzarella	Paupiette de veau sauce brune  Pâtes & fromage râpé	Navarin d'agneau  Riz	Dos de colin meunière  Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Riz au lait au caramel et beurre salé 	Quatre-quarts	Crème dessert	Salade 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 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !