

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la Niçoise (P. de terre, thon, tomate & olives)



Emincé bicolore



Tomates à la vinaigrette



Melon



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au curry (SIQO)

Jeunes carottes



Pané au fromage



Riz à la tomate

Flammekueche

Salade verte



Poulet rôti (SIQO)



Pommes rissolées

Poisson du jour à la crème safranée

Brocolis



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Donut

Yaourt aromatisé



Panna cotta et Oréo

Fruit frais



Barre Bretonne

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

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



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tzaziki 	Taboulé	Mortadelle	Pastèque 	P. de terre, œuf et fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée   Purée	Poisson pané  Epinards à la crème 	Steak haché de bœuf au paprika  Tortis 	Rôti de porc aux herbes (SIQO)  Ratatouille 	Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf   Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Crème dessert 	Compote et madeleine	Fruit frais 	Gâteau au chocolat	Fruit frais 

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

 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**



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pâté de campagne	Trio de radis, carottes et pommes 	Tomates vinaigrette et fromage de brebis 	Pépinettes façon César
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage   Macaronis (bio)/Salade verte (locale)  	Emincé de dinde à la Normande (SIQO) (crème & champignons)   Panaché de haricots	Jambon braisé aux pruneaux (SIQO)   Semoule 	Porc au caramel (SIQO)   Lentilles 	Poisson du jour sauce Aurore  Crumble de courgettes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel 	Fruit frais  	Crêpe à la confiture	Milk shake à la banane et aux fruits rouges  	Cake aux pépites

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

 **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**



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette 	Concombre sauce Bulgare 	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) 	Rillettes et cornchons	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boullgour aux petits légumes 	Bœuf à la Provençale (SIQO)  Petits pois à la Bretonne 	Rougail de saucisse  Riz basmati (bio)/légumes du rougail 	Sauté de dinde sauce colombo (SIQO) (lait de coco et curry)  Poêlée du chef 	Dos de lieu au cumin Pommes Noisette
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire liégeoise	Entremets au chocolat	Compote de fruits

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

**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**



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette 

Pommes de terre, cornichons, œuf & fromage

Blé, mozzarella & pesto

Trio de radis, carottes et pommes à la crème de ciboulette 

Céleri à la rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon braisé sauce miel et moutarde (SIQO) 

Boulettes de soja façon Basquaise 

Brochette de volaille au thym et au citron

Dos de colin Meunière

Poulet façon paëlla 

Semoule épicée 

Fricassée de carottes 

Trio de légumes 

Gratin de brocolis 

Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage (SIQO)

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage (SIQO)

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Riz au lait au caramel et beurre salé 

Feuilleté aux pommes

Flan aux pépites de chocolat

Fruit frais 

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

 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



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : mdlropk