

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

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

Code à saisir : mdlropk

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Boulgour à la tomate & au basilic (boulgour libanais)

Concombre au fromage de brebis



Courgettes râpées aux épices



Betteraves à la vinaigrette



Pennes au poulet et chorizo

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes (bio) à la Napolitaine et mozzarella



Paupiette de veau à la crème

Fondant de porc aux champignons (SIQO)



Poisson frais du jour au citron

Haricots verts à l'ail



Pommes rissolées

Flageolets



Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage (SIQO)

Fromage ou laitage (SIQO)

DESSERT

Quatre-quarts

Fromage blanc et Oréo



Fruit frais



Compote de fruits

Velouté aux 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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes à la vinaigrette	Pizzetta	Tomates au basilic	Semaine du goût 1er temps d'animation	Haricots verts au vinaigre balsamique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson du jour aux câpres Potatoes rôties	Boeuf aux olives (SIQO) Petits pois cuisinés	Coquillettes (bio) à la carbonara		Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio)/légumes du tajine
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage			Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit frais	Abricots au sirop		Salade de fruits

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

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

Code à saisir : mdlropk

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Champignons à la crème, aux herbes et au citron

Salade de riz à la Mexicaine

Terrine de poisson

Salade de concombre, oignons rouges & Edam

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf

Nuggets de volaille au ketchup

Sauté de dinde aux pommes (SIQO)

Lieu sauce au chorizo et poivrons

Dahl de lentilles au lait de coco

Purée

Haricots beurre

Trio de céréales

Courgettes sautées

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais

Petits suisses aux fruits

Crème dessert au chocolat

Roulé façon framboisier

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 !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (P. de terre, thon, tomate & olives)	Tomates et mozzarella	Céleri râpé aux pommes	Surimi et macédoine	Quiche lorraine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolata Carottes au jus	Chili sin carne Riz	Paupiette de dinde sauce Aigre Douce Semoule épicée	Steak haché Pommes Noisette	Filet de poisson au safran Chou-fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage (SIQO)		Fromage ou laitage (SIQO)	
DESSERT	Chou à la chantilly	Fruit frais	Mousse au citron	Compote de fruits	Entremets au chocolat et billes croc

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

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

Code à saisir : mdlropk

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Toussaint	Betteraves à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Epinards à la crème 		Boulettes de bœuf à la tomate Farfalles 	Sauté de dinde à la crème (SIQO) Panaché de haricots	Riz façon risotto aux petits pois  Riz 
PRODUIT LAITIER			Fromage ou laitage		Fromage ou laitage 
DESSERT	Crème dessert 		Fruit frais  	Gâteau aux pommes	Compote et madeleine

 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

Code à saisir : mdlropk