


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	La Coleslaw 	Velouté de légumes	Betteraves à l'échalote 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel (SIQO)   Poêlée du chef	Poisson du jour sauce Aurore  Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus  Semoule aux épices 	Boulettes de soja, tomates et basilic   Légumes sauce Basquaise	Emincé de dinde aux champignons (SIQO)   Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit frais  	Mousse au caramel au beurre salé	Gâteau roulé	Tarte au citron	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

Salade croquante au chou chinois à l'emmental 


Riz au surimi & ciboulette


Céleri aux pommes  

Taboulé à l'orientale

Velouté de butternut au curry


PLAT CHAUD ET GARNITURES


Pâtes (bio) à la Napolitaine 

Pilon de poulet sauce Tex Mex (SIQO) 

Jambalaya


Dos de colin meunière

Mijoté de porc au miel (SIQO) 

Petits pois à la française 

Riz 

Carottes aux épices 

Haricots blancs au thym 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais  

Compote de fruits

Muffin aux pépites

Entremets au chocolat

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	Feuilleté au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette	Macédoine	Mortadelle	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco (SIQO) Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte	Saucisse grillée Farfalles	Rôti de veau au poivre Céleri braisé	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio)/légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage				Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Clafoutis à l'orange	Fruit frais

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

Code à saisir : mdlropk

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc au jambon et fromage 

Farfalles au surimi et poivrons

Pâté de campagne

Potage

Salade au Gouda et croûtons 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Boulettes de bœuf sauce champignons

Poisson du jour au beurre blanc

Jambon braisé

Risotto aux petits pois 

Pennes

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Boullgour

Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais 

Ile flottante

Biscuit de savoie

Compote

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 SOUHAITE 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

Salade de haricots  
verts au thon

Pizzetta

La Coleslaw



Salade César au  
parmesan



Velouté de  
légumes

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Poulet tandoori

Mijoté de porc &  
graines de  
moutarde

Lasagnes aux  
épinards et ricotta



Paupiette de veau  
à la crème

Merlu pané au  
citron

Semoule

Haricots beurre

Salade verte



Pommes rissolées

Purée de butternut

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Flan nappé au  
caramel

Fruit frais



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.

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

Code à saisir : mdlropk