

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Menu du chef

Betteraves  
vinaigrette



Chou blanc aux  
lardons



Potage de légumes

Carottes râpées à  
l'orange



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets de blé  
sauce tomate



Curry de volaille  
(SIQO)



Jambon braisé  
(SIQO)



Boulettes de boeuf  
aux champignons

Tortis



Boulgour



Purée

Haricots verts à  
l'ail



PRODUIT LAITIER

Fromage ou  
Laitage (SIQO)

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fromage blanc de  
la Ferme de  
Mézerac



Galette des rois

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



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles  
océaneChou chinois râpé,  
jambon et fromage  
de brebis Emincé Bicolore Potage de légumes Macédoine de  
légumesPLAT CHAUD  
ET GARNITURESPoulet aux épices  
barbecue (SIQO) 

Bœuf aux carottes

Quiche Lorraine

Rôti de porc aux  
pommes (SIQO) Mijoté de haricots  
rouges à la  
Mexicaine Mélange de  
légumes

Pommes sautées

Salade verte  Gratin de chou-  
fleur Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage  
(SIQO)

DESSERT

Fruit frais  Flan nappé au  
caramel

Compote de fruits

Brownie

Cocktail 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 !**


 CLIC&MIAM!

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 au citron

Crème de potiron

Tortis, jambon &amp; Mimolette

Salade César

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade

Saucisse grillée (SIQO)

Poulet rôti

Pâtes (bio) à la carbonara

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte

Petits pois

Mélange campagnard

Salade verte

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage (SIQO)

Fromage ou Laitage (SIQO)

DESSERT

Compote de fruits

Quatre-quarts et crème Anglaise

Flan pâtissier

Fruit frais

Mousse 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 !**

CLIC&MIAM!

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

Crêpe au fromage

La Coleslaw



Potage

Betteraves à l'orange



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel (SIQO)



Poisson pané au citron

Paupiette de veau au jus

Boulettes de soja façon tajine



Jambon grillé (SIQO)



Haricots verts à l'échalote



Légumes Basquaise

Coquillettes



Semoule aux épices



Carottes au jus



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Entremets au caramel

Tarte au citron meringuée

Salade 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 !

CLIC&MIAM!

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
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de macaronis (bio) à la Napolitaine	Emincé de dinde Tex Mex  Petits pois à la française	Jambalaya  Riz	Poisson du jour sauce Hollandaise  Purée de potiron	Mijoté de porc au miel (SIQO)  Haricots blancs au thym
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Marbré au chocolat et à la vanille	Crêpe pour la chandeleur	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 !**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : mdlropk

- 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)