



# MENU



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 

Jambalaya

Poisson du jour sauce Hollandaise

Mijoté de porc au miel (SIQO) 

Petits pois à la française 

Riz 

Purée de potiron

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.

 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



# MENU



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**HORS D'ŒUVRE**

Pizzetta

Carottes râpées à la vinaigrette



Rillettes de poisson

Potage



Macédoine

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Sauté de volaille au lait de coco (SIQO)



Hachis parmentier

Rôti de porc, crème de champignons

Marée du jour

Couscous de légumes aux pois chiches et raisins secs



Poêlée du chef

Salade verte



Lentilles cuisinées



Epinards et pommes de terre

Légumes du couscous/semoule (bio)



**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage (SIQO)

**DESSERT**

Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos



Riz au lait



Moelleux aux pépites de chocolat

Compote 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](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

Emincé bicolore 

Potage

Salade au Gouda et croûtons 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Steak haché

Sauté de poulet à la crème

Chipolatas

Riz (bio) aux petits pois, œuf et oignons 

Purée

Fricassée de carottes jaunes et oranges 

Boullgour 

Chou-fleur 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage (SIQO)

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais 

Velouté aux fruits

Ile flottante

Biscuit de Savoie

Compote 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	Velouté de légumes 	Salade de pommes de terre au fromage	Radis noir, pommes râpées & vinaigrette au curry 	Betteraves vinaigrette 	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tandoori (SIQO)  Semoule 	Mijoté de porc et graine de moutarde (SIQO)  Haricots verts 	Tortellini aux épinards et ricotta   Salade verte  	Cordon bleu  Pommes rissolées	Jambon braisé (SIQO)  Mélange campagnard
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage			Fromage ou laitage	
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais 	Flan nappé au caramel

 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



# MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



**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



- 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)