



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette   	Betteraves (bio) à la vinaigrette 	Chou chinois au fromage 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier (égrainé de bœuf bio et SIQO)  Salade verte  	Quiche lorraine Salade verte 	Marée du jour (SIQO) Farfalles 	Couscous de légumes et pois chiches  Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc et brisures de biscuit "Saint Michel" 	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Far breton	Fruit frais  



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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 : mdlrop



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore 	Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette	Salade de cœurs de palmier, maïs et pousses de soja	Pépinettes au surimi	Endives et salade au Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pennes (bio) à la carbonara 	Sauté de dinde à la Normande (SIQO)  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Poisson du jour (SIQO) sauce Aurore Semoule 	Gratin malouin (bœuf haché SIQO, chou-fleur et béchamel) Chou-fleur 	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais  	Beignet	Ile flottante	Yaourt velouté 	Salade de fruits



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, jambon & fromage	Carottes râpées	Pomelo	2ème temps d'animation	Céleri (bio) râpé aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tandoori (SIQO) Petits pois	Tajine d'agneau Semoule	Lasagnes (égrainé de bœuf SIQO) Salade verte		Poisson du jour (SIQO) au beurre blanc Purée de légumes & pommes de terre
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais	Poire pâtissière au chocolat		Entremets à la vanille



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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 : mdlrop



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Riz au thon томатé	Salade au Bleu, croûtons & noix 	Macédoine de légumes	Mousse de foie 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon au fromage  Pâtes 	Bœuf aux épices (SIQO) Brocolis 	Curry de volaille (SIQO)  Riz 	Jambon braisé (SIQO)  Purée	Lieu (SIQO) sauce dieppoise Epinards (bio) sauce béchamel 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais  	Compote de pêches	Milk shake aux fruits rouges & banane 	Moelleux aux noisettes



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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 : mdlrop



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)	Chou chinois râpé, lardons et fromage de brebis	Champignons à la grecque	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes (bio) au vinaigre balsamique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet (SIQO) aux épices barbecue Pommes rissolées	Merguez Cocos blancs	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz	Poisson pané (SIQO) Carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux framboises	Barre bretonne	Fruit frais	Tarte au chocolat



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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 : mdlrop



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



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *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: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

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