



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Perlines Océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette)	Concombre (bio), oignons rouges & Edam	Duo de râpés au curry	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Radis (bio) & beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Haricots beurre (CE2)	Hachis parmentier (égrainé de bœuf bio + SIQO) Salade verte	Mijoté de porc (SIQO) marengo Ratatouille		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc	Fruit frais		Mousse 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



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pomelo	Salade de pâtes au thon	Jeudi 8 mai - Victoire1945	Céleri (bio) à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé (SIQO) sauce moutarde Petits pois cuisinés	Tajine aux fruits secs et légumes Semoule	Filet de poisson meunière (SIQO) au citron Epinards (bio) à la crème		Poisson du jour (SIQO) Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits		Marbré



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	Carottes (bio) râpées à la ciboulette 	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Radis (bio) & beurre 	Pizzetta	Tzatziki (concombres bio) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	La bolognaise (égrainé de bœuf bio + SIQO)  Pâtes 	Pané au fromage  Haricots verts 	Pilons de poulet marinés (SIQO)  Boulgour à la tomate 	Fondant de porc aux champignons (SIQO)  Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert 	Panna cotta & coulis de fruits	Fruit frais 	Compote 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 : mdlrop



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé, jambon & fromage	Rillettes (SIQO) & cornichons	Salade verte (bio), Edam & Gouda	Pastèque	Tomates (bio) à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Ratatouille	Poulet (SIQO) aux épices de la paëlla Riz	Poisson du jour (SIQO) sauce au curry Blé	Rôti de porc (SIQO) au miel & moutarde Gratin de brocolis (bio) & mozzarella	Crêpe au fromage Salade verte
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fromage blanc & Spéculoos	Fruit frais	Entremets à la pistache	Fruit frais	Brownie



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	Betteraves & maïs vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Salade verte (bio), tomates, fromage & oignons frits	Jeudi 29 mai - Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce poivre (SIQO) Boulgour aux petits légumes	Porc au caramel (SIQO) Petits pois cuisinés	Sauté de volaille à la crème (SIQO) Riz basmati		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				
DESSERT	Fruit frais	Donut	Poire liégeoise		



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