



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque	Céleri (bio) râpé à la vinaigrette	Pâté de foie (SIQO)	Coquillettes au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé (SIQO) sauce moutarde Petits pois cuisinés	Coucous de légumes Semoule (bio) / Légumes du couscous	Filet de poisson (SIQO) meunière au citron Riz basmati / Epinards à la crème (bio)	Paupiette de veau au paprika Potatoes	Poisson du jour (SIQO) Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Fruit frais	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits	Fruit frais	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 : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre (bio) à la crème 	Saalde de pommes de terre, fromage, œuf & cornichons	Radis & beurre 	Pennes au thon, tomates & basilic 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes sauce bolognaise (égrainé de boeuf SIQO) Salade verte 	Pané au fromage  Haricots verts (bio) au beurre 	Pilons de poulet marinés (SIQO) Lentilles 	Jambon (SIQO) grillé au cidre  Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert 	Flan nappé au caramel	Le Fraisier revisité	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 : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi 14 juillet - Fête Nationale	La Niçoise	Salade verte(bio), Edam & Gouda   	Perlines Océane	Pastèque  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson meunière (SIQO) Blé 	Merguez grillées Poêlée du chef	Rôti de porc (SIQO) au miel & moutarde  Gratin de brocolis (bio) & mozzarella 	Crêpe au fromage  Salade verte   
PRODUIT LAITIER				Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT		Fromage blanc & Spéculoos 	Riz au lait 	Fruit frais 	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 : mdlropk



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées & maïs	Concombre (bio) sauce bulgare	Salade verte (bio), tomates (bio), fromage & oignons frits	Melon	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de lieu (SIQO) au citron Boulgour (bio) aux petits légumes	Boulettes de bœuf (SIQO) sauce poivre Petits pois cuisinés	Paupiette de veau au jus tomate Riz	Sauté de porc (SIQO) au caramel Pommes de terre grenailles	Lasagnes de légumes Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Fruit frais	Donut	Poire Liégeoise	Entremets à la vanille	Salade de fruits 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 : mdlropk

MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves (bio) en vinaigrette	Emincé bicolore	Pâté de campagne (SIQO)	Tomates (bio) vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde (SIQO) à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots (SIQO)	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule (bio) & légumes du tajine	Poisson du jour (SIQO) sauce au beurre blanc Riz	Porc au thym (SIQO) Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Velouté aux fruits 	Fruit frais	Yaourt nature sucré 	Compote de fruits	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