



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Riz au thon, tomates & basilic	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Tzatziki	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet (SIQO) Pommes rissolées	Saucisse grillée (SIQO) Haricots verts (bio) au beurre	Emincé de dinde aux épices (SIQO) Carottes glacées	Bolognaise de légumes Pâtes	Poisson du jour Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO		Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Panna cotta & coulis de fruits	Compote de fruits	Roulé à la framboise



Fournisseurs 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	Tomates (bio) à la vinaigrette 	Pastèque 	Rillettes & cornichons 	Salade verte (bio), Edam & Gouda 	Salade de légumes & fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière (SIQO) Semoule 	Sauté de poulet aux légumes (SIQO) Poêlée du chef	Tomates farcies au bœuf Blé 	Rôti de porc au miel & moutarde (SIQO)  Gratin de brocolis (bio) & mozzarella 	Dahl de lentilles  Riz 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fromage blanc & Spéculoos 	Fruit frais 	Abricots au sirop	Riz au lait 	Fruit frais 



Fournisseurs 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 (bio) râpées & maïs 	Concombre (bio) sauce bulgare 	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce poivre (SIQO) Boulgour (bio) aux petits légumes 	Poisson du jour (SIQO) Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse  Riz basmati (bio) & légumes du rougail 	Sauté de dinde sauce barbecue (SIQO)  Pommes rissolées	Tortellinis tricolores sauce champignons  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Poire liégeoise	Entremets au chocolat	Fruit frais 



Fournisseurs 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	Betteraves (bio) à la vinaigrette	Pâté de campagne	Emincé bicolore	Crêpe au fromage	Tomates (bio) vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre et légumes à la tomate et fromage Salade verte	Emincé de volaille aux pommes (SIQO) Panaché de haricots	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule (bio) & légumes du tajine	Poisson du jour sauce beurre blanc (SIQO) Carottes (bio) à la crème	Porc au thym (SIQO) Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO		Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Fruit frais	Fruit frais	Flan nappé	Compote de fruits	Velouté aux fruits



Fournisseurs 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	Céleri (bio) aux pommes 	Pommes de terre au poulet	Radis & beurre 	Concombre (bio) à la vinaigrette 	Salade verte (bio), fromage, tomates & jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée (SIQO) Lentilles 	Poisson pané (SIQO) Epinards à la crème 	Pâtes (bio) à la bolognaise (SIQO)  Salade verte 	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet (SIQO) à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO		Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Milk shake	Fruit frais 	Gâteau au yaourt	Fruit frais 	Crêpe 



Fournisseurs 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