

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves



Taboulé

Salade coleslaw



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets

Tortis

Pilon de poulet sauce
tex mex

Petits pois



Hachis parmentier

Salade verte



Poisson du jour

Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fruit frais



Galette des rois

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



Produits Bio : deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*Légumes BIO : le Jardin de la Perche à Blain (44)

*Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)

*Pommes BIO : Vergers de la Grignonais (La Grignonais - 44)

* Œufs : Naizain (44)

* Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)

* Volaille / Dinde : Ferme de la Brégonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau

Volaille à Pouzauges (85)

* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Pommes de terre à la parisienne

Crème de potiron

Endives au thon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de dinde au curry

Blé

Bœuf bourguignon

Poêlée du chef

Saucisse grillée

Lentilles



Poisson meunière

Duo de pommes de terre et brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc de la ferme

Fruit frais



Muffin aux pépites de chocolat

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



Produits Bio : deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*Légumes BIO : le Jardin de la Perche à Blain (44)

*Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)

*Pommes BIO : Vergers de la Grignonais (La Grignonais - 44)

* Œufs : Naizain (44)

* Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)

* Volaille / Dinde : Ferme de la Brégonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau

Volaille à Pouzauges (85)

* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille
et maïs

Céleri aux pommes



Betteraves
vinaigrette

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Bœuf marengo

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Poisson du jour

Haricots verts à l'ail

Pommes de terre au
four

Poêlée de saison



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Éclair au chocolat

Fruit frais



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



Produits Bio : deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*Légumes BIO : le Jardin de la Perche à Blain (44)

*Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)

*Pommes BIO : Vergers de la Grignonais (La Grignonais - 44)

* Œufs : Naizain (44)

* Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)

* Volaille / Dinde : Ferme de la Brégonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau

Volaille à Pouzauges (85)

* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

**LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois à l'emmental



Riz au surimi

Potage

Taboulé

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes



Mijoté de porc à la moutarde

Petits pois

Chili con carne

Riz

Dos de colin

Carottes vichy



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau aux pommes

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



Produits Bio : deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque semaine.



Repas végétarien

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*Légumes BIO : le Jardin de la Perche à Blain (44)

*Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)

*Pommes BIO : Vergers de la Grignonais (La Grignonais - 44)

* Œufs : Naizain (44)

* Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)

* Volaille / Dinde : Ferme de la Brégonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau

Volaille à Pouzauges (85)

* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !