


## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE


Pommes de terre,  
jambon et tomates 

Méli-mélo de  
légumes 

3ème temps  
d'animation: Hawaï  
et le Surf!

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau  
sauce tandoori

Pâtes (bio) sauce  
bolognaise 

Petits pois au jus 

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature sucré

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

#### 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 Brégeonnerie 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)



#### 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette

Melon



Salade niçoise

Salade de concombre  
et fromage



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Saucisse grillée

Lieu aux petits  
légumes

Boullgour



Salade verte



Carottes au cumin

Haricots beurre



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc et  
coulis de fruits

Fruit frais



Roulé pâtissier

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de boulgour  
et thon

Tomates et  
mozzarella



Pastèque



Pomelo

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet à la  
crème

Jambon grillé sauce  
moutarde

Pennes (bio) sauce  
bolognaise



Poisson du jour à  
l'oseille

Ratatouille

Riz

Gratin breton

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Yaourt sucré



Fruit frais



Compote de fruits

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

#### 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)



#### 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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Concombre  
vinaigrette



Salade de blé,  
crevettes et ananas

Émincé de carottes,  
céleri, julienne de  
courgettes et  
tomates



Melon



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au  
caramel

Purée

Pilon de poulet sauce  
tex mex

Petits pois

Bœuf à la tomate

Coquillettes

Colin au curry

Carottes vichy

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé



Crème dessert à la  
vanille

Gâteau hawaïen

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 Grigonnais (La Grigonnais - 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette



Œuf mayonnaise

Melon



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Mijoté de porc au  
miel

Nuggets

Poêlée campagnarde

Pommes de terre au  
four

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Brownie

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !