

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Melon



Rillettes

Pilon de poulet aux
herbes de provences

Pommes de terre au
four

Dos de lieu au cumin

Semoule

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Crème dessert



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 Grigonnais (La Grigonnais - 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

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de tomates et
maïs vinaigrette



Salade de pommes
de terre, œuf,
oignons et persil

Carottes râpées et sa
brunoise de
courgettes au curry



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Jambon grillé

Paëlla

Filet de lieu frais et
ses petits légumes

Coquillettes



Poêlée du chef

Riz



Pommes vapeur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait au caramel

Fruit frais



Beignet

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 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)

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

Taboulé


Concombre et
fromage de brebis

Salade de pâtes,
poulet et mozzarella

Pastèque 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de dinde au
curry

Pâtes (bio) à la
bolognaise 

Mijoté de porc à la
moutarde

Poisson pané

Haricots verts

Carottes glacées

Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Muffin aux
framboises

Compote de fruits

 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 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)

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

Pommes de terre,
jambon et tomates 

Salade coleslaw  

Melon 

Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce tandoori

Rôti de porc

Couscous

Carbonara de
poisson

Petits pois au jus

Blé 

Semoule / Légumes
du couscous

Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais 

Yaourt nature sucré

Crème dessert

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 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)

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

Betteraves
vinaigrette

Melon

Œuf mayonnaise

Salade de
concombre, maïs et
fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Sauté de porc au
curry

Dos de lieu et ses
légumes

Printanière de
légumes

Salade verte



Riz



Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc

Salade de fruits

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

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !