





Semaine du 27/09 au 03/10

Réseau	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 AB	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais $AB *$	Fromage blanc	Salade de fruits	Brownie





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)
- * Boeuf: 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



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



Repas végétarien



ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

LE CHEF ET SON

Code à saisir : 258MAPF

www.clicetmiam.fr





Ecole Notre Dame Saint Emilien - Blain

Semaine du 04/10 au 10/10

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz océane

Chou blanc, volaille et Comté



Carottes râpées



Tomates et mozzarella



PLAT CHAUD ET GARNITURES Sauté de poulet à la crème

Carottes au cumin



Mijoté de bœuf à la tomate

Pommes au four

Chili végétarien

Riz



Poisson du jour à l'oseille

Gratin breton

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt sucré

Fruit frais



Fruit frais



Cake aux pépites de chocolat



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)
- * Boeuf: 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



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



Repas végétarien



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

Code à saisir : 258MAPF

www.clicetmiam.fr







Semaine du 11/10 au 17/10

Réseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette	Salade de blé, crevettes et ananas	1er temps d'animation	Salade, jambon, fromage et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée	Pilon de poulet rôti		Dos de colin aux poivrons
	Purée	Gratin de courgettes		Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais AB **	Liégeois		Gaufre







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)
- * Boeuf: 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



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



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

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







Semaine du 18/10 au 24/10

Résolu	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette au fromage de brebis	Riz au thon
PLAT CHAUD	Pâtes à la carbonara	Émincé de dinde aux champignons	Bœuf bourguignon	Filet de lieu rôti
ET GARNITURES		Purée de légumes	Pommes de terre rôties	Carottes au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Crème dessert	Muffin aux pépites



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)
- * Boeuf: 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



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



Repas végétarien



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

Code à saisir : 258MAPF

www.clicetmiam.fr







Semaine du 25/10 au 31/10

Reseau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre Produit de saison				



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)
- * Boeuf: 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)



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de



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



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258MAPF

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