

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pennes au poulet et
maïs

Salade coleslaw



Betteraves persillées



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de dinde aux
champignons

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Poisson du jour

Haricots verts sautés

Pommes de terre au
four

Poêlée du chef

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Cake au citron

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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 Grignonnais (La Grignonnais - 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

Salade croquante au
chou chinois et
emmental 

Riz au surimi et
ciboulette

Potage Dubarry

Taboulé à l'orientale 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes à la napolitaine 

Pilon de poulet sauce
tex mex

Mijoté de porc au
miel

Dos de colin
meunière

Petits pois au jus 

Boulgour

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT


Fromage blanc

Fruit frais 

Fruit frais 

Muffin aux pépites

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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 Grignonnais (La Grignonnais - 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 strasbourgeoise	Carottes râpées 	Repas de Noël	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 		Dos de colin au paprika Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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 saison



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 !