

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre à la
crème



Émincé de céleri au
jambon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé



Bœuf au paprika

Sauté de dinde sauce
colombo: lait de coco
et curry

Dos de colin au
cumin

Boullgour aux petits
légumes

Petits pois au jus de
tomate



Pommes de terre
rôties

Coquillettes au
beurre / Épinards
sauce béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Gâteau à la banane
& chocolat

Fromage blanc



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.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*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 : 20% de produits 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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
cornichons, œufs &
fromage

Salade verte, Edam
et Mimolette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Boulettes de soja,
tomates et basilic



Pilon de poulet tex
mex

Dos de colin
meunière

Lentilles au jus

Courgettes sautées



Gratin de brocolis &
mozzarella



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Fruit frais



Riz au lait au caramel
et beurre salé



Moelleux aux pépites
de chocolat

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.



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

* 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 : 20% de produits 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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre & fromage de brebis 

Pennes au poulet & copeaux de parmesan 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne  

Fondant de porc aux champignons

Haricots verts au beurre 

Carottes glacées 

Brandade de poisson

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage 

DESSERT

Fruit frais  

Fromage blanc & Oréos

Cake au citron

Compote de fruits 

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.



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

* 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 : 20% de produits 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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise



Carottes râpées



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce tandoori

Bœuf aux olives

Gratin malouin
végétarien



Carbonara de
poisson

Petits pois cuisinés



Tian de courgettes &
tomates

Salade verte



Farfalles



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Crème dessert

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.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

* 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 : 20% de produits 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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

--

Nuggets de volaille
Haricots beurre 

Fromage ou Laitage

Fruit frais  

Pastèque 
--

Boulettes de bœuf à la tomate
Blé 

--

Crème dessert 

Ascension

--

--

--

--

--

--

--

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.



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



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



Produits Bio : 20% de produits 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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



3ème temps
d'animation: Danse
Sirtaki

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de dinde
aux champignons

Pommes de terre /
Carottes (bio) au
cumin



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz



Filet de poisson
sauce safranée

Chou-fleur gratiné
sauce béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



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.



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Pain : Boulangerie locale

*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 : 20% de produits 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 !**