

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](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

Pentecôte

Carottes vinaigrette



Pastèque



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pilon de poulet sauce  
barbecue

Dahl de lentilles



Purée

Ratatouille



Riz



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Crème dessert

Gâteau au 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 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](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



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes fromagères à  
la tomate & olives  
noires



Emincé de dinde à la  
normande

Porc au caramel

Poisson du jour  
sauce crème

Coquillettes



Panaché de haricots



Pommes de terre  
rôties

Courgettes



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

### DESSERT

Velouté aux fruits

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.



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](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 sauce bulgare



Pastèque



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé



Bœuf au paprika

Paupiette de dinde forestière

Dos de lieu au cumin

Boullgour aux petits légumes



Petits pois au jus



Pommes de terre rôties

Epinards à la béchamel

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



### DESSERT

Fruit frais



Beignet

Yaourt aromatisé



Salade de fruits 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](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

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Pommes de terre,  
cornichons, œufs &  
fromage

Boulettes de soja,  
tomates et basilic

Carottes à la crème



Melon



Hamburger ou  
nuggets

Pommes de terre  
rôties

Dos de colin  
meunière

Brocolis sauce  
béchamel

Jambon grillé sauce  
moutarde

Lentilles au jus



Fromage ou Laitage

Fruit frais



Riz au lait



Crème dessert à la  
vanille

Fromage ou Laitage

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



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

Code à saisir : 258MAPF

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