

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Melon



Pilon de poulet

Pommes de terre
rôties



Filet de poisson au
beurre safrané

Chou-fleur gratiné à
la béchamel



Fromage

Yaourt aux fruits



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

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre à la vinaigrette



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Poisson pané

Epinards à la crème

Pilon de poulet rôti à la Marocaine

Ratatouille

Mijoté de pois chiches aux poivrons, tomates et olives noires

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert



Fruit frais



Brownie

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 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 : 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



Tomates vinaigrette
et fromage de brebis



Salade de penne au
poulet et chorizo



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes et son curry
lentilles et
courgettes



Coquillettes



Emincé de dinde à la
Normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots

Porc au caramel

Pommes de terre
rôties

Poisson du jour et sa
crème d'herbe

Gratin de courgettes
et tomates



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Fromage blanc et
Spéculoos



Roulé à la confiture

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


Concombre sauce à la crème 

Melon 


PLAT CHAUD ET GARNITURES


Nuggets de volaille

Bœuf au paprika

Boulettes de soja sauce tomate 

Pâtes Carbonara

Boullgour aux petits légumes 


Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons) 

Pommes de terre rôties

Coquillettes au beurre 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage 

DESSERT

Fruit frais  

Donut

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

Pommes de terre,
cornichons, œuf &
fromage

Courgettes râpées au
curry



Jambon grillé sauce
barbecue

Lentilles au jus



Chili végétarien



Riz



Dos de colin
Meunière

Gratin de brocolis et
mozzarella

Sauté de volaille au
curry

Coquillettes



Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Fruit frais



Semoule au lait

Eclair 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

Code à saisir : 258MAPF

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !