

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
mais



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de poulet

Pommes de terre
rôties

Steak haché sauce
paprika

Petits pois cuisinés



Sauté de porc au
caramel

Boullgur aux petits
légumes



Tortellinis aux
épinards & ricotta



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt nature sucré



Donut

Entremets à la vanille



Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Tomates & basilic



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Salade verte



Carbonara

Coquillettes



Poisson du jour
sauce beurre blanc

Riz



Sauté de dinde sauce
normande

Carottes à la crème



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.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au fromage blanc 

Melon 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée 

Poisson meunière

Courgettes 

Pennes (bio) sauce tomate & fromage râpé 

Pilons de poulet

Ratatouille 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Crème dessert 

Fruit frais 

Fruit frais 

Cake au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 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**

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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives)



Pastèque

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce barbecue

Carottes



Nuggets de blé sauce tomate

Pommes de terre rôties



Boulettes de veau aux épices marocaines

Semoule



Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur gratiné sauce béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé



Compote de fruits



Entremets au chocolat & billes croc



Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



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

Salade de betteraves
aux pommes 

Taboulé 

Salade verte, Edam
et Gouda 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Haricots verts 

Salade verte 

Courgettes sautées 

Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc 

Fruit frais 

Beignet au chocolat

Crème à la vanille 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 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**

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 !