

## 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](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

Riz au surimi



Carottes râpées au citron



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé

Sauté de poulet

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés



Courgettes & tomates sautées

Semoule



Coquillettes



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Eclair au chocolat

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 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 à la crème 	Semaine du goût & 1er temps d'animation	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots verts au beurre 	Pennes (bio) à la bolognaise 		Fondant de porc à la moutarde Carottes glacées 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert 		Compote de fruits 

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

Code à saisir : 258MAPF

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