

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce  
tomate



Macaronis



Poisson du jour et sa  
crème de moules

Carottes à la crème



Boulettes de bœuf  
sauce paprika

Purée

Jambon braisé sauce  
moutarde

Haricots verts à l'ail



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



### DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux aux  
noisettes

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 Grignonnais (La Grignonnais - 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

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage  
de brebis



Potage de légumes



Paupiette de veau  
aux champignons

Julienne de légumes



Pilon de poulet aux  
herbes de Provence

Pommes de terre  
rôties

Poisson pané

Gratin de chou-fleur



Mijoté de haricots  
rouges à la  
Mexicaine



Riz



Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Fruit frais



Yaourt nature sucré



Brownie

Cocktail 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 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](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

Pâté de campagne

Crème de potiron

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Sauté de dinde au  
lait de coco et curry

Saucisse grillée

Dos de colin sauce  
crème de légumes

Salade verte 

Haricots beurre 

Poêlée de carottes 

Boullgour aux petits  
légumes 

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais 

Flan nappé au  
caramel

Entremets 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

Betteraves à la vinaigrette



Repas de Noël

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille à la normande

Poêlée du chef



Pané de colin

Riz



Carbonara

Pennes



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Crème 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 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 !**