

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

Carottes râpées au
jus de citron



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Haricots verts



Hachis parmentier

Salade verte



Dos de colin et sa
crème de poivrons

Coquillettes



Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Semoule



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux
Spéculoos



Beignet 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 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

11 novembre

Macédoine



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Steak haché sauce tomate

Saucisse grillée

Curry de légumes au lait de coco



Pennes



Chou-fleur persillé



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Donut

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

Carottes râpées à l'orange



Céleri mimosa



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet Tandoori

Semoule



Dahl de lentilles



Riz



Mijoté de porc à la graine de moutarde

Petits pois



Poisson meunière

Purée de butternut

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau aux pommes

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

Betteraves
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce
tomate



Macaronis



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 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 !