



Semaine du 28/10 au 03/11

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				
	Les plats proposés sont majoritairement préparé	s 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)
- * Boeuf: 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!**





Semaine du 04/11 au 10/11

Convivio),	
AURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au ius 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 blanc aux



Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



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 Grigonnais (La Grigonnais 44)
- * Œufs: Naizain (44)
- * Boeuf: 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



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Treillères (44)



Ecole Notre Dame Saint Emilien - Blain

Semaine du 11/11 au 17/11

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

COLIVIVIO				
Récou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre		Macédoine A B	
PLAT CHAUD		Steak haché sauce tomate	Saucisse grillée	Curry de légumes au lait de coco
ET GARNITURES		Pennes AB	Chou-fleur persillé AB	Riz AB
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais	Donut	Fruit frais AB **
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			CLIC&MIAM!	
Produits locaux Pain : Boulangerie locale *Produits laitiers BIO : Ferme P		Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d	'ingrédients crus de saison	Retrouvez l'ensemble des menus sur : <u>www.clicetmiam.fr</u>
*Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44) * Œufs : Naizain (44) * Boeuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85) * Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau Volaille à Pouzauges (85)		Produits Bio: 20% de produits issus de composent votre menu chaque semaine		Code à saisir : 258MAPF
* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à		Repas végétarien		





Semaine du 18/11 au 24/11

9	

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



ΑB

Petits pois

Mijoté de porc à la

graine de moutarde



Poisson meunière

Purée de butternut

PRODUIT LAITIER

Flan nappé au

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

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)
- * Boeuf: 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



SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent





Semaine du 25/11 au 01/12

N∩V	IVIO),
ON AUTHENTIQU	e a KESPONSABLE	Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Riz au thon tomaté



PLAT CHAUD ET GARNITURES Nuggets de blé sauce tomate



Poisson du jour et sa crème de moules

Boulettes de bœuf sauce paprika

Jambon braisé sauce moutarde

Macaronis



Carottes à la crème



Purée

Haricots verts à l'ail



PRODUIT LAITIER



Fromage ou Laitage



DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais

Fromage ou Laitage



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 Grigonnais (La Grigonnais 44)
- * Œufs: Naizain (44)
- * Boeuf: 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!**