

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre au surimi et poivrons

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce au poivre  
  
Fricassée de carottes jaunes et oranges

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Yaourt velouté



Fromage ou Laitage

Fruit frais



Galette des rois

Potage



Sauté de dinde à la normande

Chou-fleur à la ciboulette



Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine



Riz



Fromage ou Laitage

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 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

Carottes râpées à l'orange



Céleri mimosa



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet Tandoori

Boulgour aux petits légumes



Tortellinis à la ricotta et aux épinards sauce tomate



Salade verte



Mijoté de porc, graine de moutarde

Petits pois



Dos de colin et sa crème de poivrons

Purée de butternut

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Gâteau à la poire et 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 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 !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette



Crème de chou-fleur



Riz au thon томатé



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage  
sauce tomate



Brandade de poisson

Boulettes de bœuf  
au paprika

Jambon braisé sauce  
moutarde

Macaronis



Salade verte



Blé à la tomate



Haricots verts à l'ail



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Entremets à la vanille



Donut

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



Nouvel an chinois :  
Salade asiatique aux  
crevettes

Paupiette de veau  
sauce aux  
champignons

Julienne de légumes



Pilon de poulet

Pommes de terre  
rôties

Sauté de porc au  
caramel

Riz cantonnais

Tajine de légumes et  
pois chiches



Semoule



Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Gâteau à la  
mandarine et aux  
amandes

Compote



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 !**