

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Coleslaw



Chou chinois au  
fromage



Nuggets de volaille

Haricots verts



Hachis parmentier

Salade verte



Dos de colin sauce à  
l'estragon

Farfalles



Tajine de pois  
chiches aux fruits  
secs



Semoule



Fromage ou Laitage

Fruit frais



Fromage blanc aux  
Spéculoos

Brookie

Fromage ou Laitage

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 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

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Pennes (bio) à la carbonara 

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette 

Sauté de dinde à la normande  
  
Fricassée de carottes jaunes et oranges 

Beignet

Taboulé 

Merguez  
  
Chou-fleur 

Panna cotta aux fruits rouges 

Curry de légumes aux fruits secs et pois chiches   
  
Riz

Fromage ou Laitage

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



**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**

#### 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)



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



2ème temps d'animation

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet Tandoori

Semoule



Tortellinis à la Ricotta, aux épinards et à la sauce tomate



Salade verte



Poisson meunière

Purée de butternut

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



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](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



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce  
tomate



Tortis



Bœuf au paprika

Carottes vichy



Jambon braisé

Purée

Lieu sauce dieppoise

Brocolis



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Compote



Brownie

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](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

Chou chinois râpé,  
jambon et fromage  
de brebis



Râpé de légumes



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de veau  
aux champignons

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Mijoté de haricots  
rouges à la  
Mexicaine



Poisson pané

Julienne de légumes



Pommes de terre  
Grenaille

Riz

Gratin de chou-fleur



### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Fruit frais



Tarte 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 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 !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Piémontaise

Haricots au beurre  
aux noix, vinaigrette  
balsamique

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade 

Emincé de poulet  
thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux  
crustacés

Salade verte 

Haricots verts 

Carottes à la crème  
fraîche 

Boullgour aux petits  
légumes 

### PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### DESSERT

Compote 

Flan nappé au  
caramel

Semoule au lait et  
coulis de fruits  
rouges 

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 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 !**