

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre (bio)
sauce bulgare



Ascension

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes



Boulettes de bœuf
sauce poivre

Petits pois cuisinés



Tortellini à la ricotta
& épinards



Salade verte



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

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes
de terre à la
mozzarella



Salade verte



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Velouté aux fruits

MARDI

Paupiette de veau
sauce forestière

Panaché de haricots



Fromage ou Laitage

Fruit frais



JEUDI

Animation -
Street Food - ASIE

VENDREDI

Porc au thym

Carottes à la crème



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

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)



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



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

Lundi de la
Pentecôte

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané

Epinards à la crème

Coquillettes sauce
tomate & fromage
râpé



Salade verte



Poulet à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)



Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Beignet 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



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 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)
*Galette / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)



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

Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce barbecue

Carottes au cumin



Tajine de pois chiches



Semoule



Bœuf à la méditerranéenne

Pommes de terre grenailles

Filet de poisson sauce aurore

Chou-fleur (bio) gratiné sauce béchamel



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Moelleux aux amandes

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 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

Salade de betteraves
aux pommes



Taboulé



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille &
Ketchup

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte



Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Courgettes &
tomates sautées



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Génoise au chocolat

Salade 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 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

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Pastèque



Repas de fin d'année

Jambon grillé sauce
moutarde

Petits pois cuisinés



Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Semoule



Poisson du jour

Purée de légumes



Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Liégeois 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



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 !**

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)