

MENU



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes (bio) râpées au citron 	Friand au fromage	Salade verte (bio), Edam et Gouda 	La César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 	Concombre (bio) bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Emincé de poulet thaï (SIQO)  Haricots beurre	Coquillettes (bio) au jambon 	Saucisse grillée (SIQO)  Petits pois 	Lieu (SIQO) sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Compote de fruits 	Crème dessert 	Entremets au chocolat	Riz au lait (local) et coulis de fruits rouges 	Fruit frais 



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



MENU

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Pomelo	Betteraves à la vinaigrette	Endives au fromage	Salade mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau aux légumes Poêlée du chef	Porc au caramel (SIQO) Flageolets	Poulet rôti (SIQO) Pommes rissolées	Pané au fromage Légumes sauce basquaise	Poisson du jour (SIQO) au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais	Mousse au caramel	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Compote de fruits



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes (bio) au vinaigre balsamique	Pommes de terre au surimi & ciboulette	Céleri rémoulade	Concombre (bio) à la crème	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes Macaronis	Steak haché sauce au poivre Poêlée de légumes	Poisson du jour (SIQO) à la ciboulette Semoule	Jambon grillé (SIQO) Riz	Paupiette de veau Purée de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Marbré	Compote de fruits	Entremets au chocolat	Fruit frais



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					



Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : mdlropk