


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Melon 	Menu du chef	Melon  Guacamole et tortilla	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes	Bœuf à la provençale Petits pois		Poulet rôti Pommes rissolées	Dos de lieu au cumin Semoule / Epinards
DESSERT	Fruit frais 	Crêpe		Crème dessert Crème brûlée	Fruit frais  


Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque semaine.**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux Produit Bio**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : HT51ZQQ

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


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tomates et maïs vinaigrette  Melon 	Salade de pommes de terre mimosa, oignons et persil Tarte aux légumes	Pamplemousse	Carottes râpées et sa brunoise de courgettes au curry  Salade de poulet, petits pois et tomates 	Melon  Salade de cœurs de palmiers
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde aux champignons Blé	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Jambon grillé sauce charcutière Flageolets	Dos de colin meunière Gratin de brocolis	Paëlla
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté Riz au lait au caramel	Tarte aux pommes	Far breton Pain perdu	Fruit frais 


Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque semaine.**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux Produit Bio**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Taboulé au surimi</p> <p>Boullgour, tomates et basilic </p>	<p>Concombre et fromage de brebis </p> <p>Chou blanc aux lardons </p>	<p>Pastèque</p>	<p>Salade de pâtes, poulet et mozzarella</p> <p>Toast au thon</p>	<p>Duo de melon et pastèque </p> <p>Carottes aux raisins </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Viennoise de volaille</p> <p>Haricots verts</p>	<p>Pâtes à la bolognaise</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Salade panachée </p>	<p>Fondant de porc sauce dijonnaise</p> <p>Carottes glacées</p>	<p>Parmentier végétarien aux lentilles </p> <p>Salade verte </p>
DESSERT	<p>Fromage blanc</p> <p>Pêche thabor</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Clafoutis aux pépites</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Fruit frais </p>


Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque semaine.**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux Produit Bio**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : HT51ZQQ


LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pommes de terre, jambon et tomates </p> <p>Cake aux légumes</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Taboulé</p>	<p>Méli-mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers et petits pois) </p>	<p>Melon </p> <p>Haricots verts au vinaigre balsamique</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau sauce tandoori</p> <p>Petits pois à la française</p>	<p>Gratin de légumes du soleil </p>	<p>Rôti de dinde forestier</p> <p>Pommes boulangères</p>	<p>Couscous</p> <p>Semoule / Légumes du couscous</p>	<p>Carbonara de poisson</p> <p>Pâtes</p>
DESSERT	<p>Fruit frais  </p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe</p>	<p>Ile flottante</p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Mousse à la noix de coco</p>	<p>Fruit frais </p>


Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque semaine.**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux Produit Bio**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Tomates et mozzarella </p>	<p>Melon / Pastèque </p> <p>Champignons à la grecque </p>	<p>Terrine de poisson</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâté forestier</p>	<p>Salade de concombre, maïs et fromage</p> <p>Salade d'asperges et tomates </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Printanière de légumes</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte </p>	<p>Rôti de veau au romarin</p> <p>Poêlée du chef</p>	<p>Lieu aux petits légumes</p> <p>Riz</p>	<p>Dahl de lentilles au lait de coco et blé </p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p>	<p>Fromage blanc</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Eclair au chocolat</p> <p>Roulé pâtissier</p>


Le fromage compose votre menu deux fois par semaine.

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque semaine.**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux Produit Bio**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !