

| | 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 !**