

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Haricots verts à l'échalote</p>	<p>Pommes de terre, cornichons, œuf & fromage</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Blé, mozzarella & pesto</p> <p>Pâtes au surimi</p>	<p>Trio de radis, carottes et pommes à la crème de ciboulette </p> <p>Melon </p>	<p>Céleri à la rémoulade  </p> <p>Salade Coleslaw </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon braisé sauce miel et moutarde (SIQO) </p> <p>Semoule épicée </p>	<p>Boulettes de soja façon Basquaise </p> <p>Fricassée de carottes </p>	<p>Brochette de volaille au thym et au citron</p> <p>Trio de légumes </p>	<p>Dos de colin Meunière</p> <p>Gratin de brocolis </p>	<p>Poulet façon paëlla </p> <p>Riz </p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage
DESSERT	<p>Fruit frais </p>	<p>Riz au lait au caramel et beurre salé </p> <p>Semoule au chocolat</p>	<p>Feuilleté aux pommes</p> <p>Gâteau au yaourt</p>	<p>Flan aux pépites de chocolat</p> <p>Pain perdu</p>	Compote

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

 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 :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



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	Boulgour à la tomate & au basilic (boulgour libanais) Salade de lentilles, oignons et fromage de brebis	Concombre au fromage de brebis  Radis et beurre 	Courgettes râpées aux épices  Carottes râpées au citron 	Betteraves à la vinaigrette  Chou-fleur Mimosa	Pennes au poulet et chorizo Taboulé au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts à l'ail 	Pâtes (bio) à la Napolitaine et mozzarella  Pommes rissolées	Paupiette de veau à la crème Pommes rissolées	Fondant de porc aux champignons (SIQO)  Flageolets 	Poisson frais du jour au citron Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage 
DESSERT	Quatre-quarts Gaufre	Fromage blanc et Oréo  Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Compote de fruits Ananas chantilly	Velouté aux fruits Ile flottante

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

 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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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	Râpé de légumes à la vinaigrette  Salade verte, croûtons et fromage 	Pizzetta Blé Océane	Tomates au basilic   Chou blanc aux pommes	Semaine du goût 1er temps d'animation	Haricots verts au vinaigre balsamique  Betteraves vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson du jour aux câpres Potatoes rôties	Boeuf aux olives (SIQO) Petits pois cuisinés 	Coquillettes (bio) à la carbonara 		Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio)/légumes du tajine 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage 	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Liégeois au chocolat Crème au caramel	Fruit frais  	Abricots au sirop Smoothie		Compote

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

 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 :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

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>Champignons à la crème, aux herbes et au citron</p> <p>Salade verte, emmental et lardons </p>	<p>Salade de riz à la Mexicaine</p> <p>Pépinettes au thon</p>	<p>Terrine de poisson</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Salade de concombre, oignons rouges & Edam </p> <p>Radis et beurre</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Macédoine</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Purée</p>	<p>Nuggets de volaille au ketchup</p> <p>Haricots beurre</p>	<p>Sauté de dinde aux pommes (SIQO) </p> <p>Trio de céréales</p>	<p>Lieu sauce au chorizo et poivrons</p> <p>Courgettes sautées </p>	<p>Dahl de lentilles au lait de coco </p> <p>Riz </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage </p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage </p>
DESSERT	<p>Compote</p>	<p>Petits suisses aux fruits </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Crème dessert au chocolat </p> <p>Mousseline aux fruits</p>	<p>Roulé façon framboisier</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Fruit frais  </p>

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

 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 :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

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 à la Niçoise (P. de terre, thon, tomate & olives)</p> <p>Salade de pâtes, pesto et pignons de pin</p>	<p>Tomates et mozzarella </p> <p>Concombre et fromage de brebis</p>	<p>Céleri râpé aux pommes </p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Surimi et macédoine</p> <p>Haricots verts au thon</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p>Pizza</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Chipolata</p> <p>Carottes au jus </p>	<p>Chili sin carne </p> <p>Riz </p>	<p>Paupiette de dinde sauce Aigre Douce</p> <p>Semoule épicée </p>	<p>Steak haché</p> <p>Pommes Noisette</p>	<p>Filet de poisson au safran</p> <p>Chou-fleur gratiné à la béchamel </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERT	<p>Chou à la chantilly</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Mousse au citron</p> <p>Panna cotta aux Smarties</p>	<p>Compote de fruits</p>	<p>Entremets au chocolat et billes croc</p> <p>Fromage blanc aux Spéculoos</p>

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

 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 :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

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	Taboulé Riz à la Mexicaine	Toussaint	Betteraves à la vinaigrette  Râpé de légumes sauce soja 	Crêpe au fromage Wrap au jambon	Salade verte, Edam et Mimolette  Carottes râpées à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Epinards à la crème 		Boulettes de bœuf à la tomate Farfalles 	Sauté de dinde à la crème (SIQO) Panaché de haricots	Riz façon risotto aux petits pois  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage 
DESSERT	Crème dessert  Velouté aux fruits		Fruit frais   	Gâteau aux pommes Gâteau Hawaïen	Compote et madeleine

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

 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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

-  **Produits locaux :**
- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
 - *Les légumes : Vivalya (44)
 - *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: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
 - *Le poisson: Vivalya Marée (44)
 - *Le Pain : Boulangeries Rosier et Lebehot - St André des Eaux (44)

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 !