

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental  Endives au fromage, vinaigrette au miel 	Riz au surimi & ciboulette Toast aux sardines et salade 	Céleri aux pommes   Radis et beurre 	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives et jambon	Velouté de butternut
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de macaronis (bio) à la Napolitaine  	Emincé de dinde Tex Mex  Petits pois à la française 	Jambalaya Riz 	Poisson du jour sauce Hollandaise Purée de potiron	Mijoté de porc au miel  (SIQO) Haricots blancs au thym 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Fruit frais  	Marbré au chocolat et à la vanille Gaufre	Crêpe pour la chandeleur 	Entremets au chocolat et billes croc' Flan nappé au caramel

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	Pizzetta Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées à la vinaigrette  Betteraves au fromage de brebis	Rillettes de poisson Saucisson à l'ail	Potage 	Macédoine Emincé bicolore à la rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco (SIQO)  Poêlée du chef	Hachis parmentier Salade verte 	Rôti de porc, crème de champignons Lentilles cuisinées 	Marée du jour Epinards et pommes de terre	Couscous de légumes aux pois chiches et raisins secs  Légumes du couscous/semoule (bio) 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)	Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos 	Riz au lait 	Moelleux aux pépites de chocolat Cake aux fruits	Compote de fruits Fruit frais 

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>Chou blanc au jambon et fromage ☀️</p> <p>Carottes râpées au vinaigre balsamique ☀️</p>	<p>Farfalles au surimi et poivrons</p> <p>Lentilles au fromage de brebis</p>	<p>Emincé bicolore ☀️</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Potage</p>	<p>Salade au Gouda et croûtons ☀️</p> <p>Salade au Bleu ☀️</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Purée</p>	<p>Steak haché</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges AB</p>	<p>Sauté de poulet à la crème</p> <p>Boulgour AB</p>	<p>Chipolatas</p> <p>Chou-fleur AB</p>	<p>Riz (bio) aux petits pois, œuf et oignons AB</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Crème à la vanille</p>	<p>Ile flottante</p> <p>Milk shake à la poire et à la pomme ☀️</p>	<p>Biscuit de Savoie</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Compote de fruits</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

AB **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	Velouté de légumes 	Salade de pommes de terre au fromage Blé exotique	Radis noir, pommes râpées & vinaigrette au curry  Chou blanc & Mimolette 	Betteraves vinaigrette  Salade aux raisins 	Friand au fromage Pizzetta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet Tandoori (SIQO) Semoule 	Mijoté de porc et graine de moutarde (SIQO) Haricots verts 	Tortellini aux épinards et ricotta  Salade verte  	Cordon bleu Pommes rissolées	Jambon braisé (SIQO) Mélange campagnard
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (SIQO)
DESSERT	Fruit frais 	Beignet Donut	Poire pâtissière au chocolat Mousseline aux fruits	Compote	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella

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)



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					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

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 !