

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois	Betteraves à la vinaigrette  Salade de lardons, pommes et Comté 	Pomelo Chou rouge à la vinaigrette 	La coleslaw  Champignons à la bulgare	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande - SIQO  Flageolets 	Dos de lieu Légumes sauce basquaise 	Merguez Pommes de terre	Boulettes de soja, tomates et basilic  Coquillettes 	Paupiette de veau au jus 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  	Tarte au citron Chou à la crème	Mousse au caramel au beurre salé Flan pâtissier	Yaourt aromatisé  Crème dessert 	Compote de pommes & rhubarbe

 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 : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

 **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	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique  Endives au fromage & vinaigrette au miel 	Riz au surimi et ciboulette Perles océane	Céleri aux pommes   Salade parisienne	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes  Macaronis 	Pilon de poulet sauce tex mex - SIQO  Boulgour 	Jambalaya Lentilles 	Mijoté de porc au miel - SIQO  Pommes de terre rissolées	Poisson du jour Purée de potiron
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  Ile flottante	Fruit frais  	Compote de fruits	Fromage blanc fermier  Entremets au chocolat	Marbré Tiramisu

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 : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

 **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	Feuilleté au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo	Carottes râpées aux épices  Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Wrap de crudités  Tortis de légumes au surimi	Potage 	Chou chinois à l'emmental  Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco - SIQO  Riz 	Hachis parmentier - SIQO  Salade verte 	Boulettes de poulet Petits pois 	Marée du jour Farfalles 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / Légumes du couscous 
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 	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis	Gâteau de semoule aux pépites de chocolat Yaourt sucré	Compote de fruits	Smoothie Crème normande


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 : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

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 riz, petits pois, maïs & vinaigrette Toast au fromage de chèvre	Chou blanc au jambon et fromage  Carottes râpées 	Pamplemousse Frisée aux pommes, raisins & noix 	Potage	Endives et salade au Gouda et croûtons  Salade au Bleu 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes (bio) à la bolognaise - SIQO  Boullgour 	Poulet façon grand-mère - SIQO  Boullgour 	Gratin malouin Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Yaourt nature sucré - SIQO  Pot de crème à la vanille	Compote de fruits 	Ile flottante Milk shake à la poire et pomme 	Donut Fruit frais 	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

 **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 : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

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	Noël	Velouté de légumes 	Chou blanc & Mimolette  Mortadelle	Pizzetta Friand au fromage	Céleri mimosa  Haricots verts au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Mijoté de porc & graine de moutarde - SIQO  Petits pois 	Lasagnes Salade verte  	Dahl de lentilles  Riz 	Poisson du jour Purée de butternut
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT		Crème mousseline à l'abricot Rocher à la noix de coco	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits	Fruit frais  	Gâteau aux pommes Gâteau au yaourt

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 : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

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 !