

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis, petits pois et maïs	Chou chinois râpé et fromage de brebis	Potage	Œuf mimosa	Céleri aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Carottes vichy	Hachis parmentier Salade verte	Saumon Pommes de terre persillées	Chili végétarien Riz et haricots rouges	Rôti de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur
DESSERT	Fromage à la coupe et fruit frais bio	Yaourt nature sucré	Compote et biscuit	Fromage à la coupe et fruit frais bio	Galette des rois

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.

Producteurs locaux
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

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 issus de l'agriculture biologique.

Repas végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Crêpe au fromage	Salade verte, Edam et Gouda	Salade et croûtons	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre et fromage Salade verte	Pot au feu Légumes du pot au feu	Poulet rôti Poêlée campagarde de chou-fleur, pommes de terre et champignons	Saucisse grillée Lentilles	Poisson frais Boulgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage à la coupe / Fruit frais (bio)	Duo de fromage blanc (bio) et compote	Fromage à la coupe / Flan pâtissier	Riz au lait	Fromage à la coupe / Fruit frais (bio)



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.



Producteurs locaux

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



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 issus de l'agriculture biologique.



Repas végétarien



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

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Carottes et chou râpés 	Potage	Betteraves vinaigrette 	Endives aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail 	Boulettes de soja au basilic  Pommes de terre au four	Nuggets de volaille Coquillettes 	Filet de dinde aux pommes Poêlée du chef	Poisson du jour Riz
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe et fruit frais (bio) 	Flan nappé	Éclair au chocolat	Fromage à la coupe et fruit frais (bio) 



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.



Producteurs locaux

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



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 issus de l'agriculture biologique.



Repas végétarien



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

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois et fromage	Riz exotique	Céleri aux pommes	Râpé de légumes	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne	Sauté de volaille sauce tex mex Petits pois	Paëlla	Mijoté de porc au miel Haricots blancs	Dos de colin meunière Carottes vichy
DESSERT	Crème dessert	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)	Fromage à la coupe / Muffin aux pépites	Entremets au chocolat



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.



Producteurs locaux

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



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 issus de l'agriculture biologique.



Repas végétarien



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

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Betteraves vinaigrette 	Endives (bio) et œuf  	Carottes râpées vinaigrette 	Radis noir aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Boulettes de bœuf à la tomate Purée de potiron	Paupiette de veau aux raisins Bâtonnière de légumes	Couscous végétarien  Semoule (bio) et légumes du couscous 	Poisson aux petits légumes Gratin de pommes de terre et épinards
DESSERT	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)  	Fromage blanc (bio) et Spéculoos 	Gâteau de semoule	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)  	Dessert du pâtissier 



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.



Producteurs locaux

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



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 issus de l'agriculture biologique.



Repas végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !