

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|--|-------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves vinaigrette  | Carottes râpées   | Chou blanc aux lardons  | 11 novembre | Macédoine de légumes |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Mini pennes  | Poisson du jour Ratatouille/semoule | Curry de volaille Riz | | Jambon braisé à l'ananas Purée |
| DESSERT | Chocolat liégeois | Fruit frais   | Fruit frais  | | Fromage blanc  |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.



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
SOHAITENT UN
BON APPÉTIT !

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|--|---------------------------|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de pommes de terre | Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis | Champignons à la tomate | Céleri râpé à la vinaigrette | Œuf dur mayonnaise |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Merlu pané au citron Carottes et panais | Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées | Pizza Salade verte | Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur | Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz et haricots rouges |
| DESSERT | Fruit frais | Yaourt nature sucré | Compote et sablé breton | Brownie | Cocktail de fruits |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.

- 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.**



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.



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



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 au citron | Crêpe au fromage | Potage | Salade César: salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan | Rosette et cornichons |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Reblochonade Salade verte | Boeuf aux épices Thaï Légumes du wok | Poulet rôti Mélange campagnard (chou-fleur, pommes de terre, champignons) | Saucisse grillée Lentilles cuisinées | Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes |
| DESSERT | Fromage blanc | Fruit frais | Flan pâtissier | Riz au lait et coulis de fruits rouges | Fruit frais |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.

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 | Taboulé à l'Orientale | Salade coleslaw (carottes, chou, mayonnaise)  | Salade de pomelo et orange | Betteraves persillées  | Endives, raisins secs et pignons de pin  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Porc au caramel Haricots verts sautés  | Émincé de dinde aux champignons Pommes rissolées | Paupiette de veau au jus Semoule aux épices | Falafels de fèves et coriandre  Carottes au jus  | Poisson du jour Riz |
| DESSERT | Fruit frais  | Yaourt aromatisé | Mousse au chocolat | Chou à la crème | Fruit frais  |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.

 **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 | Salade croquante au chou chinois et emmental   | Riz au surimi et ciboulette | Céleri aux pommes  | Râpé de légumes (carottes et panais), vinaigrette balsamique   | Pennes au poulet et maïs |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pâtes (bio) à la Napolitaine  | Pilon de poulet aux épices Mexicaine Petits pois à la française  | Jambalaya Riz | Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym | Dos de colin meunière Carottes aux épices  |
| DESSERT | Crème dessert à la vanille | Fruit frais   | Fruit frais  | Entremets à la mangue et abricot | Muffin aux pépites |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.

 **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 | Feuilleté au fromage | Carottes râpées  | Potage | Repas de Noël | Râpé de radis noir aux pommes et Mimolette  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés  | Hachis parmentier Salade verte  | Rôti de veau orloff Chou-fleur à la béchamel | | Tajine de pois chiches aux légumes  Semoule/légumes du couscous (bio)  |
| DESSERT | Fruit frais  | Fromage blanc aux Spéculoos | Gâteau de semoule | | Fruit frais  |

UN FROMAGE A LA COUPE VOUS EST SERVI UN JOUR SUR DEUX.

 **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 !