

	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 



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	Salade de pommes de terre	Chou chinois râpé et fromage de brebis 	Champignons à la tomate	Potage 	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	Fromage à la coupe / Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Compote et sablé breton	Brownie	Fromage à la coupe / Cocktail de fruits



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



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	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Potage	Salade césar: salade aux croûtons, sauce au parmesan 	Céleri râpé aux pommes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre  Salade verte 	Boeuf aux épices Thaï Légumes du wok	Poulet rôti Mélange campagnard (chou-fleur, pommes de terre, champignons)	Saucisse grillée Lentilles cuisinées 	Pavé de lieu basquaise Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc 	Fromage à la coupe / Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait et coulis de fruits rouges	Fromage à la coupe / Fruit frais 



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RES2SAX

**LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOHAITENT 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 	Potage de potiron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés 	Émincé de dinde aux champignons Pommes de terre au four	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices	Pâtes aux lentilles 	Poisson frais Riz
DESSERT	Fromage à la coupe / Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe / Mousse au chocolat	Chou à la crème	Fromage à la coupe / Fruit frais 



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



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 croquante au chou chinois et emmental 	Salade de riz aux légumes	Céleri aux pommes 	Râpé de légumes (carottes et panais), vinaigrette balsamique 	Pennes aux petits pois et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la Napolitaine 	Emincé de volaille au curry 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	Fromage à la coupe / Fruit frais 	Fromage à la coupe / Fruit frais 	Entremets à la mangue et abricot	Fromage à la coupe / Muffin aux pépites



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



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	Feuilleté au fromage	Carottes râpées 	Potage	Repas de Noël	Potage 
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 
DESSERT	Fromage à la coupe/Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule		Fromage à la coupe / Dessert pâtissier local



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
SOHAITENT UN
BON APPÉTIT !