

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes 	Concombre à la crème 	Menu du chef	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti  Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte		Poisson du jour sauce hollandaise  Courgettes sautées	Chili de haricots rouges à la mexicaine   Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe				Fromage à la coupe
DESSERT	Gaufre	Flan nappé au caramel		Liégeois à la vanille	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.**

 **Producteurs locaux**  
 \* **Porc** : Bernard Jean Floch  
 \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac  
 \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille  
 \* **Légumes de saison** : Fruidis  
 \* **Pain** : boulangerie locale

 **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](http://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	Riz au surimi	Menu du chef	Pastèque	Tomates à l'huile d'olive
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé  Petits pois cuisinés	Emincé de dinde tandoori  Brocolis		Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson  Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe				Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux framboises		Marbré	Pomme cuite

**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**

- \* **Porc** : Bernard Jean Floch
- \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac
- \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille
- \* **Légumes de saison** : Fruidis
- \* **Pain** : boulangerie locale

**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](http://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, fromage, cornichons & œuf	Concombre vinaigrette	Menu du chef	Perlines au thon, tomates & basilic 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage   Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise		Fondant de porc aux champignons  Carottes glacées	Brandade de poisson  Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe	
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert		Cake au citron	Compote 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.**

 **Producteurs locaux**  
 \* **Porc** : Bernard Jean Floch  
 \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac  
 \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille  
 \* **Légumes de saison** : Fruidis  
 \* **Pain** : boulangerie locale

 **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](http://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	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Menu du chef	Pastèque	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Keftas de volaille à la marocaine  Semoule	Poisson du jour  Piperade (poivrons, tomates & oignons)		Rôti de porc au miel et moutarde  Gratin de courgettes et mozzarella	Dahl de Lentilles au lait de coco   Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Fromage blanc & billes croc'	Barre bretonne		Flan aux pépites de chocolat	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.**

 **Producteurs locaux**  
 \* **Porc** : Bernard Jean Floch  
 \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac  
 \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille  
 \* **Légumes de saison** : Fruidis  
 \* **Pain** : boulangerie locale

 **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](http://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, maïs et vinaigrette balsamique 	Concombre sauce bulgare	Menu du chef	Céleri râpé vinaigrette 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel  Boulgour aux petits légumes	Boulettes de boeuf sauce au paprika  Petits pois cuisinés		Boulettes de soja façon tajine   Semoule / Légumes du tajine	Coquillettes sauce napolitaine   & fromage râpé
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe				Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Donut		Compote de fruits	Salade 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.



**Producteurs locaux**

- \* **Porc** : Bernard Jean Floch
- \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac
- \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille
- \* **Légumes de saison** : Fruidis
- \* **Pain** : boulangerie locale



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](http://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	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette	Menu du chef	Animation Berlin	Tomates & fromage de brebis 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Panaché de haricots	Macaronis sauce carbonara			Poisson du jour  Purée de carottes
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 			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.**

 **Producteurs locaux**

- \* **Porc** : Bernard Jean Floch
- \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac
- \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille
- \* **Légumes de saison** : Fruidis
- \* **Pain** : boulangerie locale

 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE52SAX

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**