

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées à l'orange	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry	Salade au parmesan	Velouté de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de dinde à la crème Petits pois cuisinés	Mijoté de porc & ses graines de moutarde Pommes rissolées	Lasagnes Salade verte	Paëlla végétarienne Riz	Gratin de poisson Purée de carottes
DESSERT	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)	Flan nappé au caramel	Poire pâtissière au chocolat	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)	Gâteau aux pommes

**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.

**Repas végétarien****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

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	Betteraves vinaigrette 	Salade de pommes de terre	Chou blanc, raisins & Comté 	Mousse de foie	Râpé de légumes  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé   Tortis 	Mijoté de bœuf à la tomate  Haricots verts à l'ail 	Échine de porc  Riz	Dinde sauce aigre douce  Purée	Poisson du jour sauce au beurre blanc  Semoule / Ratatouille
DESSERT	Fromage à la coupe / Chocolat liégeois	Donut	Compote de fruits	Fromage à la coupe / Fruit frais (bio)  	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.



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****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



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	Œuf dur mayonnaise	Chou chinois râpé et fromage de brebis	Endives, noix et pommes	2ème temps d'animation: le Bollywood	Salade de perlines et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz et haricots rouges	Sauté de porc aux pommes  Pommes sautées	Pizza: tomates et mozzarella  Salade verte		Merlu pané au citron  Julienne de carottes et courgettes
DESSERT	Fromage à la coupe et fruit frais (bio)	Yaourt nature sucré	Cocktail de fruits		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.



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****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

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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 14/03 au 20/03




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  	Salade verte, Edam et Gouda 	Betteraves vinaigrette	Salade César: salade, croûtons et sauce au parmesan 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre, emmental et oignons  Salade verte  	Bœuf façon thaï Riz / Légumes thaï: carottes, haricots et pousses de soja	Poulet rôti Mélange campagnard: pommes de terre, chou-fleur et champignons	Saucisse grillée Lentilles cuisinées 	Lieu sauce à la tomate Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais  	Flan pâtissier	Glace	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE52SAX

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Semaine du 21/03 au 27/03




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes, petits pois et maïs 	Râpé de chou et carottes 	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   Poêlée de saison	Poisson du jour  Riz 
DESSERT	Fromage à la coupe et fruit frais (bio) 	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	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.



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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & fromage 	Salade de riz	Céleri aux pommes 	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique  	Taboulé à l'orientale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la napolitaine  	Sauté de poulet sauce tex mex  Petits pois à la française 	Jambalaya au chorizo  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 et fruit frais (bio)  	Fromage à la coupe et fruit frais 	Entremets au chocolat	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.

**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	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices	Salade de cœurs de palmiers et crevettes	Râpé de radis noir aux pommes & Mimolette	Haricots verts à la niçoise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco  Haricots panachés	Hachis parmentier  Salade verte	Quiche lorraine  Salade verte	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / Légumes du tajine	Marée du jour  Gratin d'épinards et pommes de terre
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Gâteau de semoule	Fruit frais	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.



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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.