

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs & vinaigrette au balsamique 	Concombre à la crème 	Salade mimosa: salade verte, œuf, tomate & croûtons 	Émincé de céleri au jambon  	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé  Boullgour aux petits légumes 	Bœuf au paprika Petits pois au jus de tomate 	Rougail de saucisse Riz créole	Sauté de dinde sauce colombo: lait de coco et curry Pommes de terre rôties	Dos de colin au cumin Coquillettes au beurre / Épinards sauce béchamel
DESSERT	Fruit frais 	Gâteau à la banane & chocolat	Poire liégeoise	Fromage blanc	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produits locaux**
 *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
 *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
 Volaille à Pouzauges (85)
 *Gallettes / crêpes : Gallettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Blé, mozzarella & pesto	Courgettes râpées au curry 	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Lentilles au jus 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Tortis / Piperade 	Escalope de volaille au thym & citron Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Pilon de poulet tex mex Gratin de brocolis & mozzarella	Dos de colin meunière Riz 
DESSERT	Fruit frais  	Riz au lait au caramel et beurre salé	Flan nappé	Moelleux aux pépites de chocolat	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
 *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
 *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
 Volaille à Pouzauges (85)
 *Gallettes / crêpes : Gallettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Boulogour à la tomate & au basilic (boulogour libanais) 	Concombre & fromage de brebis 	Courgettes râpées aux épices	Pennes au poulet & copeaux de parmesan	Tomates au fromage & huile d'olive 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts au beurre 	Pâtes (bio) à la bolognaise végétarienne 	Steak haché Poêlée de légumes	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc & Oréos 	Semoule au lait	Cake au citron	Compote de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
 *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
 *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
 Volaille à Pouzauges (85)
 *Gallettes / crêpes : Gallettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz océane 	Piémontaise	Concombre & fromage de brebis	Carottes râpées 	Saucissons panachés
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori Petits pois cuisinés 	Bœuf aux olives Tian de courgettes & tomates	Filet de poisson pané au citron Épinards à la crème	Gratin malouin végétarien  Salade verte 	Carbonara de poisson Farfalles 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Abricots pâtissier	Crème dessert	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
 *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
 *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
 Volaille à Pouzauges (85)
 *Gallettes / crêpes : Gallettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri vinaigrette  	Pastèque 	Salade verte, Edam & Gouda 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots beurre 	Boulettes de bœuf à la tomate Blé 	Poulet froid Chips		
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert	Semoule au lait		

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
 *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
 *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
 Volaille à Pouzauges (85)
 *Gallettes / crêpes : Gallettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)



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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Tomates & mozzarella  	Melon 	3ème temps d'animation: Danse Sirtaki	Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde aux champignons Pommes de terre / Carottes (bio) au cumin 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 	Quiche au poulet Salade verte 		Filet de poisson sauce safranée Chou-fleur gratiné sauce béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais  	Panna cotta aux fruits rouges		Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

 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 30 % minimum de bio

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
*Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
*Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
*Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
* Œufs : Naizain (44)
* Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
* Volaille / Dinde : Ferme de la Brégeonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau
Volaille à Pouzauges (85)
* Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Catel Roc à Treillères (44)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !