


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Toussaint	Taboulé	Salade verte, Edam et Mimolette 	Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée		Poisson pané Epinards à la crème	Pilon de poulet aux herbes de Provence Blé	Sauté de porc à la moutarde Poêlée du chef
DESSERT	Crème dessert		Compote & madeleine	Brownie	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	Carottes râpées 	Piémontaise	Chou blanc au jambon 	Potage 	11 novembre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chili sin carne  Riz 	Dos de colin sauce parisienne Ratatouille	Curry de volaille Tortis 	Jambon braisé à l'ananas Haricots verts à l'ail 	
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais 	Fruit frais 	Brownie	

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 rouges 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Champignons à la grecque	Potage de légumes 	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Purée	Mijoté de bœuf à la tomate Semoule 	Quiche au thon Salade verte 	Sauté de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur 	Coquillettes (bio) sauce napolitaine 
DESSERT	Yaourt sucré 	Fruit frais  	Compote et sablé breton	Gâteau aux pommes	Fromage (bio) & cocktail 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	Carottes râpées au citron 	Cake au fromage de chèvre & chorizo	Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron 	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Boulettes de bœuf sauce champignons Mélange campagnard	Filet de poulet rôti Carottes sautées	Saucisse grillée Lentilles 	Lieu aux moules et curcuma Boulgour aux petits légumes 
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote 	Fruit frais 	Flan pâtissier	Riz au lait 	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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au poulet et maïs	Salade coleslaw 	Salade de pomelo et orange	Betteraves à l'orange 	Crème de carottes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Haricots verts sautés 	Émincé de dinde aux champignons Pommes de terre rôties	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz 
DESSERT	Fromage & fruit frais 	Yaourt aromatisé	Entremets au praliné	Chou à la crème	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 !