



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Betteraves rouges sauce salade	Haricots verts au thon	Carottes râpées aux épices 	Chou chinois à l'emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de dinde au lait de coco Haricots panachés 	Cordon bleu Mélange de céréales	Hachis parmentier Salade verte 	Dos de colin & crème de poivrons Semoule 
DESSERT		Fruit frais  	Flan à la vanille	Fromage blanc aux Spéculoos 	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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
*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	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette 	Chou blanc au jambon et fromage 	Emincé bicolore 	Macédoine de légumes 	Endives, salade, Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Fricassée de carottes 	Pennes à la bolognaise	Marée du jour Boullgour	Chipolatas Chou-fleur 	Curry de légumes au lait de coco  Riz 
DESSERT	Yaourt velouté 	Fruit frais  	Ile flottante	Donut	Fruit frais  

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Boeuf : 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 à l'orange  	Betteraves à la ciboulette 	Chou blanc & Mimolette 	Cake au thon & tomate	Céleri & œuf dur  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Riz 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule	Quiche lorraine Salade verte 	Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois 	Dos de colin & crème de légumes Purée de légumes
DESSERT	Fromage blanc & coulis de fruits rouges 	Fruit frais  	Poire pâtissière au chocolat	Fruit frais  	Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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
 *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	Piémontaise	Chou blanc aux lardons 	Macédoine de légumes	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis	Lieu sauce Dieppoise Ratatouille	Curry de volaille Riz	Boulettes de veau aux champignons Purée	Côte de porc sauce tomate Haricots verts à l'ail
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Moelleux aux noisettes


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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
 *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	Taboulé oriental	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	1er mai	Céleri rapé à la vinaigrette 	Pâté de campagne et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux herbes de Provence Julienne de légumes	Boulettes de boeuf au paprika Pommes de terre rôties		Jambon braisé Gratin de chou-fleur	Chili con carne Riz
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré		Brownie	Cocktail de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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
 *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
 *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
 *Œufs : Naizain (44)
 *Boeuf : 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 !