


	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](http://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 à l'orange	Taboulé 	8 mai	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Pâtes 	Pilon de poulet  Haricots verts au beurre 			
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert			


*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)




Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes	Haricots verts au thon	Courgettes râpées au curry 	Cake aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Dos de colin & crème de poivrons  Semoule 	Paëlla au poulet  Riz façon paëlla (moules, crevettes, petits pois & chorizo) 	Tomates farcies  Blé	Sauté de porc au miel  Gratin de brocolis & mozzarella	Crêpes au fromage   Salade verte 
DESSERT	Fromage blanc & billes croc' 	Fruit frais  	Fruit frais 	Riz au lait 	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)  
 \*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](http://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	Pentecôte	Salade de pommes de terre, thon & crudités 	Pomelo	Emincé de céleri au jambon  	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets de poulet  Petits pois cuisinés 	Rougail de saucisse  Riz basmati	Sauté de dinde sauce texane  Pommes de terre rôties	Dos de lieu au citron  Gratin de chou-fleur 
DESSERT		Fruit frais  	Poire liégeoise	Entremets au chocolat 	Salade de fruits 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)  
 \*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](http://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 à la vinaigrette 	Piémontaise	Concombre à la menthe 	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux   Salade verte 	Boulettes de veau au curry  Panaché de haricots 	Jambon grillé  Semoule	Poisson du jour & sa crème de persil  Riz 	Mijoté de porc  Carottes à la crème 
DESSERT	Velouté aux fruits 	Fruit frais  	Milk shake	Compote de fruits 	Muffin aux pépites


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

Code à saisir : 802FIA

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !