

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

| |
|--|
| |
|--|

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



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



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



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

Code à saisir : CNNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Salade de pommes de terre, fromage, tomates & olives



Tomates & mozzarella



Carottes râpées vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Pommes de terre rissolées

Boulettes de bœuf sauce tomate au basilic

Carottes au cumin

Bœuf à la méditerranéenne

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

Filet de poisson sauce aurore

Riz

DESSERT

Mousse au chocolat

Cocktail de fruits

Fromage blanc aux framboises

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



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



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



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

Code à saisir : CNNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes 

Salade de
concombre, oignons
rouges & Edam 

Taboulé


Melon 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Haricots beurre

Salade verte 

Courgettes sautées

Riz

DESSERT

Gaufre

Flan nappé au
caramel

Liégeois à la vanille

Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



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



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



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

Code à saisir : CNNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Riz au surimi

Pastèque

Tomates à l'huile
d'olive



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grillé

Emincé de dinde
tandoori

Couscous

Carbonara de
poisson

Petits pois cuisinés

Gratiné de
courgettes, tomates
& emmental

Semoule / Légumes
du couscous

Farfalles

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Marbré

Fruit frais



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



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



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



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

Code à saisir : CNNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Concombre à la crème

Pennes au thon, tomates & basilic



Melon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Fondant de porc aux champignons

Brandade de poisson

Haricots verts au beurre

Salade verte



Carottes glacées

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Cake au citron

Compote de fruits

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Un fromage vous est servi un jour sur deux.



Produit de saison

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



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



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



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

Code à saisir : CNNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !