

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 : C>NNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes & cornichons

Pomelo

Salade verte, Edam et Mimolette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Keftas de volaille à la marocaine

Poisson du jour

Rôti de porc au miel et moutarde

Dahl de Lentilles au lait de coco



Semoule

Piperade

Gratin de brocolis et mozzarella

Riz

DESSERT

Fromage blanc

Barre bretonne

Flan aux pépites de chocolat

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

Carottes râpées,
maïs et vinaigrette
balsamique 

Concombre sauce
bulgare

Emincé de céleri au
jambon 

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Boulgour aux petits
légumes

Steak haché sauce au
paprika

Petits pois cuisinés

Filet de dinde et
Ketchup

Pommes de terre
grenailles

Dos de lieu au citron

Epinards à la
béchamel

DESSERT

Fruit frais 

Donut

Entremets au
chocolat

Salade de fruits 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 : C>NNN17

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette

Crêpe au fromage

Animation Berlin

Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Macaronis à la carbonara

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Poisson du jour sauce beurre blanc

Mélange basquaise

Panaché de haricots

Riz

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



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 !

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



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



Produits locaux

Boulangerie locale

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

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



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

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



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



Produits locaux

Boulangerie locale

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

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



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



Un élément bio compose votre repas chaque jour



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 !