



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette</p>	<p>Pommes de terre au thon</p> <p>Salade de boulgour</p>	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Taboulé</p> <p>Salade de quinoa</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de blé </p> <p>Coquillettes</p>	<p>Jambon braisé</p> <p>Haricots verts à l'ail</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Purée</p>	<p>Poisson sauce Dieppoise</p> <p>Ratatouille</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Poire au chocolat</p>	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Compote</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Clafoutis</p> <p>Gâteau à l'abricot</p>

 **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**
Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard

 **Produit Bio**

 **Plat végétarien**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : Imseis

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc au curry  Pamplemousse	Cervelas Saucisson sec	2ème temps d'animation: le marché aux épices	Céleri rapé aux pommes  Salade de pousses de soja
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Julienne de légumes	Pilon de poulet Pommes sautées		Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Biscuit
DESSERT	Beignet Donut	Fruit frais  Cocktail de fruits		Yaourt nature sucré Crème au caramel



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
Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard



Produit Bio



Plat végétarien



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

Code à saisir : Imseis

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore  Poireaux vinaigrette	Salade de pâtes au jambon et maïs Riz Niçois	Salade César  Terrine de légumes	Perles Océane Salade de haricots rouges
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte 	Bœuf bourguignon Carottes	Saucisse grillée Lentilles	Lieu sauce aux crustacés Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais  Pêche Melba	Fromage blanc Crème Créole	Fruit frais  Ananas au sirop	Quatre-quarts et crème Anglaise Rocher à la noix de coco

 **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**
 Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
 Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard

 **Produit Bio**
 **Plat végétarien**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : Imseis

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Endives au fromage  Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja 	Pâté de campagne Rillettes	Carottes râpées  Champignons à la bulgare	Blé au thon Pommes de terre, fromage et maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc sauce Diable Semoule	Émincé de dinde aux champignons Légumes Basquaise	Boulettes de soja, tomates et basilic  Riz	Merlu pané au citron Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Biscuit
DESSERT	Fruit frais  Banane au chocolat	Yaourt aromatisé Milk shake	Tartelette au chocolat Tartelette à l'ananas	Petits suisses Entremets à la pistache



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

Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
 Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard



Produit Bio



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imseis

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade, emmental, Gouda et croûtons  Chou-fleur sauce Cocktail	Riz au surimi et ciboulette Taboulé	Salade Coleslaw  Salade du chef 	Toast de sardines Toast de maquereau
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Coquillettes à la Napolitaine 	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française	Mijoté de porc au miel Flageolets	Poisson du jour à l'oseille Bâtonnière de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Biscuit	Fromage
DESSERT	Fruit frais  Abricots au sirop	Crème dessert à la vanille Ile flottante	Entremets au chocolat Liégeois à la vanille	Muffin aux pépites Brownie

 **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**
Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard

 **Produit Bio**

 **Plat végétarien**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : Imseis

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade de cœurs de palmier</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Brocolis à la vinaigrette</p>	<p>Salade de tortis</p> <p>Quinoa aux légumes croquants </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Sauté de volaille au lait de coco</p> <p>Poêlée Maraîchère</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte </p>	<p>Couscous de légumes aux pois chiches </p> <p>Légumes du couscous/semoule</p>	<p>Marée du jour</p> <p>Epinards à la crème/riz</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Mousse à la noix de coco</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire rôtie au miel</p>

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
Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard

Produit Bio

Plat végétarien

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : Imseis

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.