

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1er mai	Emincé bicolore  Betteraves à la vinaigrette	Salade de pâtés au surimi Salade de quinoa	Céleri à la rémoulade  Poireaux vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Paupiette de veau à la tomate Semoule	Porc au thym Carottes	Gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Fromage
DESSERT		Fruit frais  Banane au chocolat	Muffin aux pépites Brownie	Compote de fruits Fruit frais 



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	JÉUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	8 mai	Salade aux lardons et croûtons  Terrine de légumes	Concombre à la vinaigrette  Carottes râpées à la vinaigrette 	Pâté de campagne Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané au citron Blé / Epinards à la crème	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz	Poulet rôti Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage	Fromage	Biscuit
DESSERT		Fruit frais  Pêche melba	Glace Ile flottante	Liégeois au chocolat 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	Riz à la Niçoise Salade de pâtes au pesto	Macédoine de légumes Duo de râpés 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Haricots verts	Emincé de dinde au curry Pommes de terre rissolées		
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage		
DESSERT	Yaourt aromatisé Petits suisses	Cocktail de fruits Fruit frais 		



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	<p>Taboulé</p> <p>Salade de pommes de terre, fromage, œuf</p>	<p>Tomates à la vinaigrette </p> <p>Radis et beurre </p>	<p>Salade de blé au cervelas</p> <p>Perles, jambon et fromage</p>	<p>Melon </p> <p>Chou blanc au curry </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de blé </p> <p>Poêlée Campagnarde</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Salade verte </p>	<p>Lieu sauce aux poivrons</p> <p>Bâtonnière de légumes</p>	<p>Paëlla</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Poire liégeoise</p>	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème à la pistache</p>	<p>Clafoutis aux fruits</p> <p>Far breton</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pomme au four</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



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	Pentecôte	Perlines au chorizo Riz, tomates et crevettes	Friand au fromage Crêpe au fromage	Cervelas Saucisson sec
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu Petits pois	Couscous de légumes Semoule / Légumes du couscous	Blanquette de poisson Brocolis
PRODUIT LAITIER		Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERT		Yaourt nature sucré Milk shake	Fruit frais Pêche rôtie au miel	Tartelette au chocolat Tartelette à l'ananas



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 de pommes de terre, fromage, tomates & œuf Lentilles et vinaigrette balsamique	Pastèque  Betteraves à la vinaigrette	Repas animation "Marché des herbes"	Concombre à la crème  Salade de tomates et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots beurre	Coquillettes à la bolognaise		Jambon grillé Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit		Fromage
DESSERT	Fruit frais  Poire au chocolat	Crème dessert Liégeois à la vanille		Fruit frais  Compote de pommes



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	Melon  Salade de cœurs de palmier	Salade de pâtes au surimi et à la tomate  Riz à l'ananas et poulet	Salade de blé au thon Salade de quinoa	Tomates à la mozzarella  Haricots verts à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet colombo Semoule	Poisson du jour Poêlée du chef	Porc à la moutarde Flageolets	Boulettes de soja, tomates et basilic  Carottes au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	Fromage
DESSERT	Fruit frais  Abricots au sirop	Fromage blanc Yaourt aux fruits	Salade de fruits Fruit frais 	Flan aux pépites de chocolat Barre Bretonne



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	Carottes râpées  Chou-fleur sauce cocktail	Salade de perles océane Salade de pommes de terre, crevettes et ciboulette	Repas Bio et / ou Local	Pastèque  Salade, emmental, jambon et maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blé sauce tomate, fromage et maïs  Salade verte 	Tajine de dinde Légumes du tajine		Dos de lieu au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage	Fromage		Biscuit
DESSERT	Fruit frais  Marmelade de pêches	Donut Beignet		Entremets au chocolat Petits suisses



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	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Macédoine du pêcheur</p>	<p>Taboulé</p> <p>Bougour au surimi</p>	<p>Salade César </p> <p>Salade de croûtons et Edam </p>	<p>Melon </p> <p>Radis et beurre</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Macaronis à la Napolitaine </p>	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Panaché de haricots</p>	<p>Saucisse grillée</p> <p>Petits pois et carottes</p>	<p>Poisson du jour sauce aux crustacés</p> <p>Semoule</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage</p>	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Milk shake</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Marbré</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Fruit frais </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



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	Pastèque  Pamplemousse	Salade de fromage, tomates et jambon  Betteraves à la vinaigrette	Tomates mimosa  Champignons à la crème	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané au citron Purée	Paupiette de veau Ratatouille	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz	
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	
DESSERT	Crème dessert Flan nappé au caramel	Roulé à la confiture Crème au chocolat	Glace Ile flottante	



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 !**