

BON APPÉTIT!

Semaine du 30/12 au 05/01 LUNDI **MARDI JEUDI VENDREDI HORS D'ŒUVRE PLATS CHAUDS ET GARNITURES PRODUIT LAITIER DESSERTS** Produit de saison Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison cuisine. Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français Produits issus de l'agriculture biologique LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN Produits locaux** Plat végétarien Retrouvez l'ensemble des menus sur :



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à

* Le porc : Clermont - Liffré

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI







LUNDI

MARDI

Semaine du 06/01 au 12/01

Feuilleté au fromage

Cervelas aux fines herbes



Chou blanc et fromage



Potage

JEUDI

Macédoine de légumes

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Carottes râpées



Betteraves à l'orange



Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote

PLATS CHAUDS ET GARNITURES Cordon bleu

fricassée de carottes jaunes et oranges (bio) / Pommes de terre vapeur



Pennes à la carbonara

Pennes / Salade verte (bio)



Sauté de dinde à la Normande

Chou-fleur / Semoule (bio)



Curry de légumes au lait de coco





Riz (bio) / Fondue de poireaux



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais

Compote



Fruit frais

Liégeois



Galette des rois

Fruit frais

Yaourt velouté

Barre bretonne



Feuilleté au fromage

Cordon bleu

fricassée de carottes jaunes et oranges (bio) / Pommes de terre vapeur

Fromage ou Laitage

Compote

Chou blanc et fromage

Pennes à la carbonara

Pennes / Salade verte (bio)

Fromage ou Laitage

Liégeois

Potage

Sauté de dinde à la Normande

Chou-fleur / Semoule (bio)

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Macédoine de légumes

Curry de légumes au lait de coco

Riz (bio) / Fondue de poireaux

Fromage ou Laitage

Barre bretonne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN**

BON APPÉTIT!



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



* Le porc : Clermont - Liffré



Produits issus de l'agriculture biologique

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre

cuisine.



Plat végétarien



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio





Semaine du 13/01 au 19/01

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE			3emanie au 13/01 au 13/01	
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange	Velouté de légumes	Pizzetta	Céleri mimosa
	Mousse au thon et ciboulette	Macédoine de légumes au thon	Andouille et cornichons	Rillettes
	Reblochonnade	Poulet Tandoori	Mijoté de porc, graine de moutarde	Poisson meunière
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pommes de terre (bio) / Salade verte	Semoule (bio) / Julienne de légumes	Petits pois	Purée de carottes AB
			Blé	Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel	Fruit frais 🕌	Fruit frais	Gâteau aux pommes
	Fromage blanc Stracciatella	Rocher à la noix de coco	Crème dessert	Fruit frais **



Carottes râpées à l'orange

Reblochonnade

Pommes de terre (bio) / Salade verte

Fromage ou Laitage

Fromage blanc Stracciatella

Velouté de légumes

Poulet Tandoori

Semoule (bio) / Julienne de légumes

Fromage ou Laitage

Rocher à la noix de coco

Pizzetta

Mijoté de porc, graine de moutarde

Petits pois

Fromage ou Laitage

Crème dessert

Céleri mimosa

Poisson meunière

Purée de carottes

Fromage ou Laitage

Fruit frais



Produit de saison

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français



* Le porc : Clermont - Liffré

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Code à saisir : SXMTXI

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



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio





LUNDI MARDI

Semaine du 20/01 au 26/01

Metacht	
	Г

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie



Riz au thon tomaté

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Emincé de champignons à la ciboulette

Céréales aux légumes croquants



Cervelas vinaigrette

JEUDI

Rillettes et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES Nuggets de blé sauce tomate

Tortis / Brocolis au beurre



Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy (bio) / Pommes vapeur



Steak haché

Purée / Poêlée forestière (bio)



Jambon braisé

Haricots verts à l'ail

Semoule



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois



Fruit frais



Milk shake aux fruits rouges et à la banane



Fruit frais



Fruit frais



Far breton

Fruit frais

Roulé au chocolat

Betteraves vinaigrette

Nuggets de blé sauce tomate

Tortis / Brocolis au beurre

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Mousse de foie

Lieu sauce dieppoise

Carottes vichy (bio) / Pommes vapeur

Fromage ou Laitage

Far breton

Crème de carottes à la Vache qui Rit

Steak haché

Purée / Poêlée forestière (bio)

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Jambon braisé

Riz au thon tomaté

Haricots verts à l'ail

Fromage ou Laitage

Roulé au chocolat

LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN**

BON APPÉTIT!



Produit de saison

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



Produits locaux

* Le porc : Clermont - Liffré

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français





Produits issus de l'agriculture biologique

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre

cuisine.



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio

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



Semaine du 27/01 au 02/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Velouté de tomates	Œuf dur mayonnaise
	Emincé bicolore 🔆	Pamplemousse	Duo de saucissons	Salade de pâtes au pesto
	Boulettes de boeuf aux champignons	Cuisse de poulet aux épices barbecue	Poisson pané	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poêlée de légumes	Frites / Fenouil braisé	Gratin de chou-fleur	Riz (bio)
	Blé cuisiné		Farfalles	Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Crêpe pour la Chandeleur	Cocktail de fruits
	Beignet au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais **



Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi, sauce crème)

Boulettes de boeuf aux champignons

Poêlée de légumes

Fromage ou Laitage

Beignet au chocolat

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Cuisse de poulet aux épices barbecue

Frites / Fenouil braisé

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Velouté de tomates

Poisson pané

Gratin de chou-fleur

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Œuf dur mayonnaise

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz (bio)

Fromage ou Laitage

Fruit frais



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



hauteur de 20 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10



% minimum de bio

Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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



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