

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Pêche au thon	Carottes râpées aux épices Andouille	Chou chinois au fromage Chicken salad'	Potage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés/riz (bio)	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour Farfalles (bio)/épinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio)/légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Cocktail de fruits	Fromage blanc Fruit frais	Crêpe Fruit frais	Fruit frais Crème Normande



Crêpe au fromage
Nuggets de volaille
Haricots panachés/riz (bio)
Fromage ou Laitage
Cocktail de fruits

Carottes râpées aux épices
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Chou chinois au fromage
Marée du jour
Farfalles (bio)/épinards à la crème
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Potage
Tajine de pois chiches aux fruits secs
Semoule (bio)/légumes du tajine
Fromage ou Laitage
Crème Normande

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Plat végétarien

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

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

Code à saisir : SXMTXI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Chou blanc et fromage </p> <p>Carottes râpées </p>	<p>Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette</p> <p>Toast au fromage de chèvre </p>	<p>Taboulé (semoule bio) </p> <p>Betteraves à l'orange</p>	<p>Endives et salade au Gouda et croûtons </p> <p>Rillettes de poisson Thaï</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Pennes à la carbonara</p> <p>Endives braisées</p>	<p>Sauté de dinde à la normande</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges (bio)/pommes de terre vapeur </p>	<p>Duo de chipolata et merguez</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Blé</p>	<p>Curry de légumes au lait de coco </p> <p>Riz (bio)/fondue de poireaux </p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Liégeois</p>	<p>Beignet</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Yaourt velouté</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Semoule au lait</p>
Équilibre TON menu	<p>Chou blanc et fromage</p> <p>Pennes à la carbonara</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Liégeois</p>	<p>Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde à la normande</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges (bio)/pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Taboulé (semoule bio)</p> <p>Duo de chipolata et merguez</p> <p>Chou-fleur</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p>Endives et salade au Gouda et croûtons</p> <p>Curry de légumes au lait de coco</p> <p>Riz (bio)/fondue de poireaux</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Semoule au lait</p>

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré










Plat végétarien

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

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

Code à saisir : SXMTXI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Mousse de thon et ciboulette	Betteraves vinaigrette  Macédoine 	2ème temps d'animation	Taboulé à la menthe fraîche Haricots verts au vinaigre balsamique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Semoule (bio)/julienne de légumes 	Boulettes de blé Thaï  Riz (bio)/haricots beurre 		Poisson meunière Purée de butternut/pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella	Fruit frais  Grillé à l'ananas		Fruit frais   Entremets à la vanille



Carottes râpées à l'orange
Filet de poulet Tandoori
Semoule (bio)/julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Fromage blanc straciatella

Betteraves vinaigrette
Boulettes de blé Thaï
Riz (bio)/haricots beurre
Fromage ou Laitage
Grillé à l'ananas

2ème temps d'animation


Taboulé à la menthe fraîche
Poisson meunière
Purée de butternut/pommes de terre
Fromage ou Laitage
Entremets à la vanille

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


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Produits locaux**
* *Le porc* : Clermont - Liffré

 **Plat végétarien**

 **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**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : SXMTXI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, œuf et fromage Sardines	Mousse de foie Œuf mayonnaise	Macédoine de légumes Cervelas vinaigrette	Riz au thon tomaté Radis noir au vinaigre de riz et sésame
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Tortis/brocolis au beurre (bio)	Steak haché Carottes Vichy (bio)/pommes vapeur	Jambon braisé Purée/poêlée Forestlière (champignons)	Lieu sauce dieppoise Epinards à la béchamel/semoule (bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote Fruit frais	Fruit frais Far breton	Rose des Sables Fruit frais	Fruit frais Roulé au chocolat



Salade de pommes de terre, œuf et fromage

Nuggets de blé sauce tomate

Tortis/brocolis au beurre (bio)

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Mousse de foie

Steak haché
Carottes Vichy (bio)/pommes vapeur

Fromage ou Laitage

Far breton

Macédoine de légumes

Jambon braisé
Purée/poêlée Forestlière (champignons)

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Riz au thon tomaté

Lieu sauce dieppoise
Epinards à la béchamel/semoule (bio)

Fromage ou Laitage

Roulé au chocolat

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Plat végétarien

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

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

Code à saisir : SXMTXI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème) Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au pesto	Râpé de légumes Betteraves et crème fouettée
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf aux champignons Petits pois/blé cuisiné (bio)	Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites/fenouil braisé	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz (bio)/salsifis persillés	Poisson pané Gratin de chou-fleur (bio)/farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Beignet au chocolat/Oeufs au lait	Velouté aux fruits Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée	Brownie Fruit frais



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

Boulettes de bœuf aux champignons

Petits pois/blé cuisiné (bio)

Fromage ou Laitage

Beignet au chocolat/Oeufs au lait

Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis

Cuisse de poulet aux épices barbecue

Frites/fenouil braisé

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Œuf dur mayonnaise

Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine

Riz (bio)/salsifis persillés

Fromage ou Laitage

Crème brûlée

Râpé de légumes

Poisson pané

Gratin de chou-fleur (bio)/farfalles

Fromage ou Laitage

Fruit frais

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Produits locaux
* *Le porc* : Clermont - Liffré

Plat végétarien

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

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : SXMTXI

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Salade de quinoa	Friand au fromage Chou-fleur sauce Cocktail 	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) Flammekueche	Concombre bulgare Lentilles corail à l'Indienne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de gnocchis au fromage  Salade verte 	Calamars à la Romaine Haricots beurre Riz 	Saucisse grillée Poêlée de carottes (bio)/lentilles cuisinées 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Crumble de légumes au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Rocher à la noix de coco	Flan nappé au caramel Fruit frais 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Brioche perdue au chocolat	Fruit frais  Quatre-quarts et crème Anglaise 




Carottes râpées au citron	Friand au fromage	Salade césar (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)	Concombre bulgare
Gratin de gnocchis au fromage	Calamars à la Romaine	Saucisse grillée	Lieu sauce aux crustacés
Salade verte	Haricots beurre	Poêlée de carottes (bio)/lentilles cuisinées	Boullgour aux petits légumes
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Rocher à la noix de coco	Fruit frais	Brioche perdue au chocolat	Quatre-quarts et crème Anglaise

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


Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Produits locaux**
* Le porc : Clermont - Liffré

 **Plat végétarien**

 **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**



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

Code à saisir : SXMTXI

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