

	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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux
* Le porc : Clermont - Liffré

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

Plat végétarien

Produits issus de l'agriculture biologique



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

Code à saisir : NKIXBT

**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 </p> <p>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 </p> <p>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>

 **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**

 **Produits locaux**
* [Le porc](#) : Clermont - Liffré

 **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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Plat végétarien**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : NKIXBT

**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  Julienne de légumes	Boulettes de blé Thaï  Riz  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 stracciatella	Fruit frais  Grillé à l'ananas		Fruit frais Entremets à la vanille

 **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**

 **Produits locaux**
* [Le porc](#) : Clermont - Liffré

 **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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 **Plat végétarien**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : NKIXBT

**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 tomate Radis noir au vinaigre de riz et sésame
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate Tortis Brocolis au beurre	Steak haché Carottes vichy Pommes vapeur	Jambon braisé Purée Poêlée forestière (champignons)	Lieu sauce dieppoise Epinards à la béchamel Semoule
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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produits locaux
* Le porc : Clermont - Liffré

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

Plat végétarien

Produits issus de l'agriculture biologique



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

Code à saisir : NKIXBT

**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 Pamplemousse	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au pesto	Râpé de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf aux champignons Petits pois Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites Fenouil braisé	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Salsifis persillés	Poisson pané Gratin de chou-fleur 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

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

Produits locaux
* Le porc : Clermont - Liffré

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Plat végétarien

Produits issus de l'agriculture biologique



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

Code à saisir : NKIXBT

**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  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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans [notre cuisine.](#)



Plat végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



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

Code à saisir : NKIXBT

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



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



Produits locaux

* Le porc : Clermont - Liffré



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