

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Émincé de champignons à la ciboulette Piémontaise	Pommes de terre au thon tomaté Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons	Macédoine de légumes Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette	Chou blanc (bio) au fromage Sardines au citron Croque suisse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre	Jambon braisé à l'ananas - SIQO Purée / Haricots verts à l'ail	Boulettes de boeuf aux champignons Riz (bio) / Fricassée de champignons aux légumes	Duo de poissons sauce dieppoise Semoule / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Compote de pêches meringuée Crème dessert	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné & Spéculoos Fruit frais	Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel & Carambar Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Pommes de terre au thon tomaté Jambon braisé à l'ananas - SIQO Purée / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Boulettes de boeuf aux champignons Riz (bio) / Fricassée de champignons aux légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc	Chou blanc (bio) au fromage Duo de poissons sauce dieppoise Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Roulé au chocolat et noix de coco



La proposition de menu équilibré !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI

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

Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Piémontaise</p> <p>Émincé bicolore </p> <p>Maquereau au vin blanc</p>	<p>Chou chinois râpé et fromage de brebis </p> <p>Pamplemousse</p> <p>Carpaccio de betteraves & crème fouettée aux herbes</p>	<p>2ème temps d'animation: le marché aux épices</p>	<p>Céleri rapé aux pommes </p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Salade de riz océane</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Poulet aux épices barbecue - SIQO</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Blé cuisiné (oignons et carottes)</p>	<p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine </p> <p>Riz </p> <p>Fenouil braisé</p>		<p>Calamars à la romaine</p> <p>Semoule / Salsifis à la tomate</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>		<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Fromage blanc aux framboises</p> <p>Panna cotta & coulis exotique</p> <p>Fruit frais </p>		<p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Crème brûlée</p>
	<p>Piémontaise</p> <p>Poulet aux épices barbecue - SIQO</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Chou chinois râpé et fromage de brebis</p> <p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p>	<p>2ème temps d'animation: le marché aux épices</p>	<p>Céleri rapé aux pommes</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Semoule / Salsifis à la tomate</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Cocktail de fruits</p>



La proposition de menu équilibré !

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

Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien

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  Poireaux vinaigrette Salami	Rosette et cornichons Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne  Salade verte, Edam et Gouda 	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)  Chou façon piémontaise  Salade de betteraves et fromage de brebis	Crêpe au fromage Terrine de légumes Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte  Crumble de potiron au parmesan	Bœuf façon thaï Riz / Légumes du wok	Saucisse grillée - SIQO Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés	Lieu sauce au moules & curcuma Pâtes (bio) / Brocolis au beurre 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais 	Fruit frais  Marmelade de fruits et biscuit à la cuillère Flan pâtissier
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Rosette et cornichons Bœuf façon thaï Riz / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Saucisse grillée - SIQO Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés Fromage ou Laitage Riz au lait et coulis de fruits rouges	Crêpe au fromage Lieu sauce au moules & curcuma Pâtes (bio) / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais





La proposition de menu équilibré !

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

 **Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.**

 **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**

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

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	Tortis au poulet et maïs Carottes et panais râpés Pâté forestier	Salade de lardons, pommes et Comté Champignons à la bulgare Pizza	Betteraves à l'orange Taboulé libanais Rillettes & cornichons	Rémoulade de céleri au cumin Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Salade aux raisins secs & croûtons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel - SIQO Haricots verts sautés Purée	Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise	Boulettes de soja, tomates et basilic Coquillettes (bio) / Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Banane au chocolat Fromage blanc	Yaourt fermier - SIQO Mousse au caramel beurre salé Fruit frais	Tarte au citron meringuée Entremets à la vanille & chantilly Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Compote de pomme & rhubarbe
	Tortis au poulet et maïs Porc au caramel - SIQO Haricots verts sautés Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de lardons, pommes et Comté Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou Laitage Yaourt fermier - SIQO	Betteraves à l'orange Boulettes de soja, tomates et basilic Coquillettes (bio) / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Tarte au citron meringuée	Rémoulade de céleri au cumin Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien



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 croquante au chou chinois à l'emmental Endives au fromage, vinaigrette au miel Saucissons panachés	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade Carottes râpées au citron	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique Chou rouge, pomme Granny, fenouil & Mimolette Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Cervelas vinaigrette Brocolis à la parisienne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex - SIQO Petits pois à la française Semoule aux épices	Mijoté de porc au miel - SIQO Riz / Poêlée de navets confits	Dos de colin meunière Carottes aux épices Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais	Fruit frais Poire à la cannelle Panna cotta & Oréo	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Fruit frais	Muffin aux pépites Fruit frais Salade de fruits frais

Salade croquante au chou chinois à l'emmental Macaronis sauce carbonara Macaronis Fromage ou Laitage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex - SIQO Petits pois à la française Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique Mijoté de porc au miel - SIQO Riz / Poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Taboulé à l'orientale Dos de colin meunière Carottes aux épices Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
---	--	---	---



La proposition de menu équilibré !

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

Les viandes entières de bœuf, de porc, de dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SXMTXI

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