

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Boulgour au surimi vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Bruschetta</p> <p>Tomate au thon </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Cervelas</p> <p>Taboulé</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Salade aux lardons </p> <p>Cake salé</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Pâtes (bio) Napolitaine </p> <p>Salade verte </p>	<p>Emincé de dinde</p> <p>Panaché de haricots</p> <p>Semoule </p>	<p>Poisson du jour sauce au beurre blanc</p> <p>Riz </p> <p>Courgettes sautées</p>	<p>Porc au thym</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Lentilles</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Amandine</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire au sirop</p> <p>Flan Pâtissier</p>	<p>Compote de fruits</p> <p>Crumble aux fruits rouges</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Muffin aux pépites</p> <p>Fruit frais </p> <p>Ile flottante</p>
	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Pâtes (bio) Napolitaine</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Velouté aux fruits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Panaché de haricots</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Poisson du jour sauce au beurre blanc</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Porc au thym</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Muffin aux pépites</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

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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de râpés (carottes et courgettes au fromage blanc) Lentilles, échalotes et fromage de brebis Rosette	Coquillettes au poulet Riz à la Mexicaine Tomates Mimosa	Rome & l'Italie	Radis et beurre Concombre vinaigrette Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée Poêlée campagnarde	Poisson Meunière Epinards à la crème Semoule aux épices		Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf Riz Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert Flan nappé au caramel Fruit frais	Fruit frais Pêche melba Mousse au chocolat		Fruit frais Crêpe Liégeois



La proposition de menu équilibré !

Duo de râpés (carottes et courgettes au fromage blanc)
Saucisse grillée
Purée
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Coquillettes au poulet
Poisson Meunière
Epinards à la crème
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Rome & l'Italie

Radis et beurre
Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf
Riz
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	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Salade de pâtes au pesto Salade, fromage, jambon et tomates	Tomates à la mozzarella Concombres à la crème Guacamole & chips tortillas	Pastèque Saucisson à l'ail Toast au fromage de chèvre et chorizo	Cake au fromage Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère) Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin Frites	Boulettes de blé façon Thaï Riz Bâtonnière de légumes	Bœuf à la méditerranéenne Semoule Crumble de légumes	Gratin de poisson Chou-fleur gratiné à la béchamel Tortis trois couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fruit frais Rocher à la noix de coco	Fruit frais Crème à la vanille Cocktail de fruits	Entremets au chocolat & billes croc Œufs au lait Fruit frais	Fruit frais Pomme cuite au caramel Brioche
	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Tomates à la mozzarella Boulettes de blé façon Thaï Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Bœuf à la méditerranéenne Semoule Fromage ou Laitage Entremets au chocolat & billes croc	Cake au fromage Gratin de poisson Chou-fleur gratiné à la béchamel 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

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

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 de betteraves aux pommes Chou-fleur sauce cocktail Tomates et mozzarella	Salade de concombres, oignons rouges & Edam Champignons à la Grecque Saucisson sec	Taboulé Wrap Monsieur Salade verte, emmental et tomates	Melon Râpé de courgettes au coulis de tomates Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre Blé	Boulettes de bœuf Gratin d'aubergines, tomates & fromage de brebis Purée	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Pennes	Mijoté de haricots rouges à la Mexcaine Riz Tomates à la Provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Glace Flan nappé au caramel Fruit frais	Fruit frais Crème dessert à la vanille Banane au chocolat	Pain perdu Blanc-manger Fruit frais	Mousse au chocolat Fruit frais Chausson aux pommes
	Salade de betteraves aux pommes Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre Fromage ou Laitage Glace	Salade de concombres, oignons rouges & Edam Boulettes de bœuf Gratin d'aubergines, tomates & fromage de brebis Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Fromage ou Laitage Pain perdu	Melon Mijoté de haricots rouges à la Mexcaine Riz Fromage ou Laitage Mousse au chocolat



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

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	Friand au fromage Râpé de légumes au vinaigre balsamique  Melon 	Riz au surimi  Râpé de radis roses à la crème  Salade de croûtons et lardons 	Pastèque  Toast de sardines Pâtes au pesto rosso	Pâté de foie Tomates à l'huile d'olive  Piémontaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés Boulgour 	Poulet rôti Gratiné de courgettes, tomates & emmental Potatoes	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes du tajine Semoule 	Carbonara de poisson Farfalles Brocolis 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Faisselle Tarte fine aux pommes/Crème au caramel	Yaourt nature sucré Fromage blanc et Oréo Fruit frais 	Marbré Rose des sables Fruit frais 	Fruit frais  Yaourt velouté Compote crumble
	Friand au fromage Jambon grillé Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Fruit frais	Riz au surimi Poulet rôti Gratiné de courgettes, tomates & emmental Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Pastèque Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes du tajine Fromage ou Laitage Marbré	Pâté de foie Carbonara de poisson Farfalles 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

 **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**

 **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 !**