

#### Semaine du 27/05 au 02/06





# LUNDI

### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

## **HORS D'ŒUVRE**

Betteraves à la vinaigrette

Macédoine de légumes

Boulgour au surimi vinaigrette

Crêpe au fromage

Bruschetta

Tomate au thon



Pâté de campagne

Cervelas

Taboulé

Tomates vinaigrette

Salade aux lardons



Cake salé

# **PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Pâtes (bio) Napolitaine

Salade verte



Emincé de dinde

Panaché de haricots

Semoule



Poisson du jour sauce au beurre blanc

Riz



Courgettes sautées

Porc au thym

Carottes à la crème

Lentilles

# **PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

### **DESSERTS**

Velouté aux fruits

Fruit frais

**Amandine** 



Poire au sirop

Fruit frais

Flan Pâtissier

Plat végétarien

Compote de fruits

Crumble aux fruits rouges

Fruit frais

Muffin aux pépites

Fruit frais



Ile flottante



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



Produits issus de l'agriculture biologique

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans

notre cuisine.





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



## Semaine du 03/06 au 09/06





# LUNDI

#### **MARDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

# HORS D'ŒUVRE

Duo de râpés (carottes et courgettes au fromage blanc)

Coquillettes au poulet

Rome & l'Italie

Radis et beurre



Lentilles, échalotes et fromage de brebis

Riz à la Mexicaine

Concombre vinaigrette

Rosette

**Tomates Mimosa** 

Rillettes



**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**  Saucisse grillée

Poisson Meunière

Riz sauté aux petits pois, oignons et œuf



Purée

Epinards à la crème

Riz



Poêlée campagnarde

AB

Semoule aux épices



Petits pois



Fromage ou Laitage

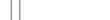
Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Crème dessert

Flan nappé au caramel



Pêche melba

Fruit frais

Mousse au chocolat

Fruit frais



Crêpe

Liégeois



Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique





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

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

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



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



#### Semaine du 10/06 au 16/06



# LUNDI

#### **MARDI**

#### **JEUDI**

Pastèque

Saucisson à l'ail

Toast au fromage de

chèvre et chorizo

### **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





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 méditéranéenne

Semoule



Chou-fleur gratiné à la béchamel

Tortis trois couleurs

Gratin de poisson



Crumble de légumes



#### **PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Cocktail de fruits

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

# **DESSERTS**

Yaourt aromatisé



Crème à la vanille



Entremets au chocolat & billes croc

Œufs au lait

Fruit frais

Fruit frais



Pomme cuite au caramel

Brioche



Rocher à la noix de coco

Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien



Produits issus de l'agriculture biologique



Produit de saison

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





**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

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



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : NKIXBT

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

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



#### Semaine du 17/06 au 23/06



# 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



ΑB

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



Tomates à la Provençale

#### **PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Glace



Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Crème dessert à la vanille

Banane au chocolat

Plat végétarien

Pain perdu

Blanc-manger

Fruit frais

Fruit frais

Mousse au chocolat



Chausson aux pommes

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.



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

Code à saisir : NKIXBT



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





#### Semaine du 24/06 au 30/06



## LUNDI

### **MARDI**

### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

# **HORS D'ŒUVRE**

Friand au fromage

Râpé de légumes au vinaigre balsamique

Melon



Râpé de radis roses à la crème

Riz au surimi

Salade de croûtons et lardons



ΑB

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

ΑB

Carbonara de poisson

**Farfalles** 

Brocolis



#### **PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Fruit frais



Faisselle

Tarte fine aux pommes/Crème au caramel

Yaourt nature sucré

Fromage blanc et Oréo

Fruit frais

Plat végétarien



Marbré

Rose des sables

Fruit frais

Fruit frais



Yaourt velouté

Compote crumble



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.

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

Code à saisir : NKIXBT

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