

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

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




Les viandes entières de porc, bœuf, 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	Betteraves vinaigrette  Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes 	Crème de carottes à la Vache qui Rit  Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Tortis  Brocolis au beurre	Lieu sauce dieppoise Ratatouille Semoule 	Jambon braisé Purée Poêlée forestière (champignons)	Boulettes de bœuf aux champignons Haricots verts à l'ail  Trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Barre Bretonne Fruit frais 	Fruit frais  Crème dessert Fromage blanc	Compote Crêpe Fruit frais 	Roulé au chocolat et noix de coco Mousse au caramel 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.

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

 **Plat végétarien**

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **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 : 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) Rillettes Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Pâté de campagne	Potage de légumes Betteraves & crème fouettée aux herbes Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Julienne de légumes Boulgour	Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées Poêlée de légumes	Rôti de porc au colombo Gratin de chou-fleur Farfalles	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise	Brownie Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Crème brûlée

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.**

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

Plat végétarien

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

Produits issus de l'agriculture biologique

**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 : NKIXBT


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


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Salade verte et Edam  Pomelo	Crêpe au fromage Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce Cocktail	Crème de potiron Salade de chou chinois  Cervelas	Rosette et cornichons Oeuf dur Macédoine
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille thaï Haricots beurre Riz 	Saucisse grillée Carottes  Lentilles cuisinées	Poulet rôti Boulgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Cocktail de fruits Fruit frais 	Flan nappé au caramel Abricots Melba Fruit frais 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Yaourt aux fruits Fruit frais 	Fruit frais  Panna cotta Quatre-quarts et crème Anglaise

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 porc, bœuf, 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**

 **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	<p>Pépinettes aux légumes et maïs</p> <p>Pomelo</p> <p>Pâté Forestier</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Salade de lardons, pommes et Comté </p> <p>Pizza</p>	<p>La coleslaw </p> <p>Champignons à la bulgare</p> <p>Calamars frits sauce tartare</p>	<p>Potage </p> <p>Rémoulade de céleri au cumin </p> <p>Rillettes et cornichons</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Emincé de volaille à la normande</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Semoule aux épices </p>	<p>Jambon grillé</p> <p>Frites</p> <p>Légumes sauce basquaise</p>	<p>Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Petits pois </p> <p>Coquillettes</p>	<p>Merlu pané au citron</p> <p>Riz</p> <p>Embeurrée de chou</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème créole</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Gâteau au yaourt</p> <p>Fruit frais </p> <p>Smoothie de pomme, kiwi & orange </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Compote de pommes</p>

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

Les viandes entières de porc, bœuf, 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

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 !**