

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pommes de terre	Boulettes de pois chiches Panaché de haricots	Tajine de poulet aux fruits secs Semoule (bio)/légumes du tajine	Poisson du jour au beurre blanc (SIQO) Riz	Porc au thym (SIQO) Carottes à la crème
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Milk shake	Compote de fruits	Muffin aux pépites

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Producteurs locaux

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- * Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc  	Coquillettes au poulet	Terrine de poisson	Rome & l'Italie	Salade, Edam et Gouda 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Pommes de terre rissolées	Poisson Meunière Epinards à la crème (lait bio) 	Saucisse  Purée		Chili végétarien  Riz 
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais  	Gâteau au yaourt		Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine


Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio**



Producteurs locaux

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- * Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Tomates & mozzarella	Macédoine de légumes	Pastèque	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre Pommes de terre rissolées	Pizza Salade verte	Bœuf à la méditerranéenne Semoule	Filet de poisson sauce aurore - SIQO Chou-fleur gratiné sauce béchamel
DESSERT	Yaourt fermier	Fruit frais	Panna cotta & coulis de fruits rouges	Entremets au chocolat	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

Producteurs locaux
 * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
 * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
 * Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
 * Saveurs de Bain de Bretagne

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade de concombre	Salade de riz au surimi	Taboulé	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Haricots verts	Sauté de porc - SIQO Coquillettes	Hot dog Salade verte	Hachis parmentier (lait local) Salade verte	Lieu sauce nantaise - SIQO Riz
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Compote & biscuit	Gâteau au chocolat	Mousse au chocolat

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio



Producteurs locaux

- * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- * Sébastien Prel, maraîcher à Etreilles
- * Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au surimi	Crêpe au fromage	Céleri râpé sauce vinaigrette	Pastèque	Pâté de foie - SIQO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés - SIQO	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental	Filet de poisson meunière au citron Riz basmati / Epinards à la crème (locaux)	Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule (bio) / Légumes du tajine	Carbonara de poisson - SIQO Farfalles
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Liégeois à la vanille	Marbré	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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

Producteurs locaux
* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
* Saveurs de Bain de Bretagne

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !