



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



Produit de saison

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



Plat végétarien



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



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 485G7G

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




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates & maïs 
Blé, ananas & avocat

Taboulé
Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Ascension

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pané au fromage 
Pâtes
Ratatouille


Pilon de poulet
Haricots verts au beurre
Riz


PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS


Fruit frais 
Liégeois au chocolat
Tarte amandine

Crème dessert
Gâteau bulgare
Fruit frais 

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

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

**Produits locaux**

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 485G7G

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




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Salade, fromage,
jambon & tomates 

Museau vinaigrette


Rillettes & cornichons

Pamplemousse

Courgettes râpées au
curry 

Duo de saucissons

Blé exotique

Concombre à la crème 

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Poisson pané

Semoule

Poêlée du chef

Paëlla au poulet

Riz

Garniture espagnole

Rôti de porc au miel &
moutarde

Gratin de brocolis &
mozzarella

Purée

Dinde au curry

Piperade

Tortis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fromage blanc & billes
croc'

Yaourt velouté

Fruit frais 

Fruit frais 

Crème dessert

Tarte au chocolat au lait


Riz au lait

Panna cotta & coulis de
fruits rouges 

Fruit frais

Chou à la crème

Glace

Fruit frais 



Produit de saison

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



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



Produits locaux

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 485G7G

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Concombre sauce bulgare
Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)



Emincé de céleri au jambon
Salade de blé aux lardons



Œuf mayonnaise
Salade, emmental, jambon & maïs



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
Petits pois cuisinés
Blé pilaf

Filet de dinde & ketchup
Pommes de terre rissolées
Salsifis persillés

Dos de lieu au citron
Coquillettes au beurre
Epinards à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Mousse au caramel
Glace



Entremets au chocolat
Tarte aux fruits frais
Fruit frais



Salade de fruits frais
Fruit frais
Tiramisu aux fraises



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

Plat végétarien

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

Produits locaux
Boulangerie locale
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)
Éleveurs de la Charentonne (53)

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette
Macédoine de légumes

Crêpe au fromage
Salade d'asperges et œuf

Pâté de campagne
Melon

Tomates vinaigrette
Taboulé

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau forestière
Pommes de terre
Mélange sauce basquaise

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)
Panaché de haricots
Macaronis

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
Mousse au fromage blanc & Spéculoos
Fruit frais

Fruit frais
Poire au sirop
Flan pâtissier

Compote de fruits
Fruit frais
Mousse au miel & nougat

Muffin aux pépites
Tiramisu à la framboise
Fruit frais

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

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

**Produits locaux**

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Éleveurs de la Charentonne (53)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !