


## LUNDI


## MARDI


## JEUDI


## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves  
aux pommes 


Tomates et mozzarella 

Salade de concombre,  
oignons rouges & Edam 

Champignons à la  
grecque 

Taboulé

Pâté forestier

Carottes râpées 

Œuf mayonnaise


PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et  
ketchup

Haricots beurre

Blé


Hachis parmentier

Salade verte 

Lieu sauce au chorizo &  
poivrons

Courgettes sautées

Pennes

Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine 

Riz

Tomates à la provençale

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Flan nappé au caramel

Muffin au cœur coulant

Fruit frais 


Fruit frais 

Banane au chocolat

Crème dessert à la  
vanille


Génoise au chocolat

Blanc-manger

Fruit frais 

Fromage blanc


Chausson aux pommes

Fruit frais 

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

 **Plat végétarien**

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

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 485G7G

**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

Riz au surimi

Salade de croûtons et  
lardons

Salade hollandaise



Piémontaise

Pâté de foie

Carottes râpées au  
citronPLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Jambon grillé

Petits pois cuisinés

Boulgour

Emincé de dinde  
TandooriGratiné de courgettes,  
tomates & emmental

Potatoes

Tajine de pois chiches  
aux fruits secs

Semoule

Légumes du couscous

Carbonara de poisson

Farfalles

Brocolis

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais



Crème au caramel

Tarte fine aux pommes

Yaourt nature sucré

Semoule au lait

Fruit frais



Marbré

Ile flottante

Fruit frais



Fruit frais



Compote crumble

Moelleux aux  
framboises

## Produit de saison

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



## Plat végétarien



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



## 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&amp;MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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 de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf  
Betteraves vinaigrette

Salade de tomates & maïs  
Rillettes au saumon

Semaine du goût & 1er temps d'animation

Pennes au thon, tomates & basilic  
Cervelas vinaigrette

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Pané au fromage  
Haricots verts au beurre  
Riz

Pâtes à la bolognaise  
Salade verte  
Pâtes / Fenouil confit

Poisson du jour  
Carottes glacées  
Semoule épicée

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERTS**

Fruit frais  
Carpaccio d'ananas  
Liégeois au chocolat

Crème dessert  
Abricots melba  
Gâteau bulgare

Cake au citron  
Framboisier  
Fruit frais

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

**Plat végétarien**

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

**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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : 485G7G

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

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**



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



**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 485G7G

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

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****Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !****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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 485G7G

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