



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

Code à saisir : 485G7G

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et maïs



Salade de blé aux lardons

Concombre sauce bulgare



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

Melon



Saucissons panachés

Œuf mayonnaise

Salade, emmental, jambon et maïs



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de dinde et ketchup

Pommes de terre rissolées

Salsifis persillés

Sauté de porc au caramel

Petits pois cuisinés

Blé pilaf

Steak haché au paprika

Boullgour aux petits légumes

Céleri braisé

Dos de lieu au citron

Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt nature sucré

Cocktail de fruits

Fruit frais



Gaufre

Glace

Fruit frais



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

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves 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 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 et Spéculoos
Fruit frais

Fruit frais
Poire au sirop
Flan pâtissier

Compote de fruits
Fruit frais
Mousse au miel et 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



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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au fromage blanc



Riz à la mexicaine

Coquillettes au poulet

Céleri aux pommes



Melon



Sardines au citron

Pommes de terre au thon

Melon



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Poêlée campagnarde

Poisson meunière

Epinards à la crème

Semoule aux épices

Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Blé

Ratatouille

Rôti de porc au jus

Petits pois

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Crème dessert

Quatre-quarts

Fruit frais



Fruit frais



Pêche melba

Mousse au chocolat

Roulé à la confiture

Crème au caramel

Fruit frais



Fruit frais



Cocktail de fruits

Liégeois



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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade niçoise
Concombre à la crème

Tomates à la mozzarella
Salade de pâtes au pesto

Pastèque
Saucisson à l'ail

Pamplemousse
Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère)

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue
Carottes vichy
Boullgour

Boulettes de soja
Pommes de terre rissolées
Bâtonnière de légumes

Bœuf à la méditerranéenne
Semoule
Poêlée de légumes

Filet de poisson sauce aurore
Chou-fleur gratiné sauce béchamel
Tortis trois couleurs

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé
Fromage blanc aux framboises
Fruit frais

Fruit frais
Crème à la vanille
Chou à la chantilly

Entremets au chocolat & billes croc
Moelleux aux amandes
Fruit frais

Fruit frais
Pomme cuite au caramel
Brioche

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

Code à saisir : 485G7G

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !




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)

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 !**