

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Fromage	8 mai	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes 	Pilon de poulet Haricots verts au beurre 			
DESSERT	Crème dessert 	Fruit frais 			



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 20 % minimum de bio



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



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique














Repas végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MO412DZ

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette  	Fromage	Salade verte, Edam et Gouda 	Œuf mayonnaise	Fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule 	Blanquette de dinde Riz	Tomates farcies Blé	Rôti de porc au miel & moutarde Gratin de chou-fleur	Pâtes sauce provençale 
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais  	Fruit frais 	Riz au lait 	Muffin au chocolat



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 20 % minimum de bio



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



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique











Repas végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MO412DZ

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Fromage	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 	Emincé de céleri au jambon  	Fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de porc au curry Pommes de terre sautées	Rougail de saucisse Riz pilaf	Filet de poulet Carottes persillées	Nuggets de blé  Petits pois cuisinés 
DESSERT		Fruit frais  	Poire liégeoise	Eclair à la vanille	Compote de fruits



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 20 % minimum de bio



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



Produits locaux

Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
 A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien














Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : MO412DZ

LE CHEF ET SON
 ÉQUIPE VOUS
 SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Fromage	Emincé bicolore 	Fromage	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Pâtes 	Escalope de dinde Haricots beurre	Tajine de légumes  Semoule / Légumes du tajine	Poisson meunière Lentilles 	Jambon braisé Gratin de courgettes
DESSERT	Liégeois au chocolat	Fruit frais  	Ile flottante	Compote de fruits 	Beignet au chocolat

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MO412DZ

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Fromage	Radis & beurre	Rome & l'Italie	Fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Poisson à la bordelaise Ratatouille	Quiche lorraine Salade verte		Boulettes de soja Riz
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit frais	Barre bretonne		Fruit frais

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 20 % minimum de bio

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

Produits locaux
Lait entier (certains laitages sont réalisés avec ce lait) : Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Fromage blanc nature et aux fruits : La Ferme de Mézérac - Saint Lyphard
A l'occasion : Pommes et poires : Les Jardins de Brière - Missillac

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien

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

Code à saisir : MO412DZ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !