

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 	Pennes au thon, tomates et basilic 	Concombre à la crème 	Salade de tomates 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet tandoori Pommes rissolées Tomates à la provençale	Saucisse grillée Haricots verts au beurre Semoule	Pâtes sauce napolitaine & fromage râpé  Courgettes sautées	Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé	Clafoutis aux fruits	Compote de fruits

 **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

 **Plat végétarien**



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne)
& Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait : Gaec de la Roche (Pancé)
Filet de dinde : Ferme de la Brégonnerie (Nort sur Erdre)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Rillettes & cornichons	Pastèque / Melon	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule Poêlée du chef	Paëlla au poulet Riz	Sauté de porc à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella Pommes vapeur	Crêpes au fromage Salade verte Courgettes au curry
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Riz au lait	Gâteau aux pépites de chocolat

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

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait : Gaec de la Roche (Pancé)
Filet de dinde : Ferme de la Brégonnerie (Nort sur Erdre)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs	Concombre sauce bulgare	Melon	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce moutarde Boulgour Céleri braisé aux petits oignons	Pilons de poulet Petits pois cuisinés Blé pilaf	Rôti de porc Pommes rissolées Salsifis persillés	Dos de lieu au citron Julienne de légumes Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Donut	Entremets au chocolat	Fruit frais

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

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne)
& Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait : Gaec de la Roche (Pancé)
Filet de dinde : Ferme de la Brégonnerie (Nort sur Erdre)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Trio de râpés au curry (carottes, courgettes & céleri)	Salade de pommes de terre, saucisse de Strasbourg & tomates	Pastèque	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au thym Semoule Poêlée de légumes	Poulet rôti Panaché de haricots Macaronis	Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte Courgettes sautées	Poisson pané Carottes à la crème Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Muffin aux pépites	Fruit frais

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

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait : Gaec de la Roche (Pancé)
Filet de dinde : Ferme de la Brégonnerie (Nort sur Erdre)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette	Salade verte, fromage, tomates et jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde façon basquaise Petits pois Blé	Saucisse grillée Lentilles Poêlée campagnarde	Jambon grillé Pommes rissolées Chou-fleur persillé	Poisson du jour Ratatouille Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert au chocolat / à la vanille	Fruit frais	Cocktail de fruits	Gâteau aux pépites de chocolat

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

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Pain: Boulangerie Pezzin (Bain de Bretagne) & Boulangerie Douceur Sucrée (Bain de Bretagne)
Saucisserie et rôti de porc: Saveur de Bain de Bretagne
Sauté de porc: Bernard Jean Floc'h
Crêpes et galettes: Le Guen (La Chapelle Bouëxic)
Pommes: Les vergers du Gretay (Essé)
Lait : Gaec de la Roche (Pancé)
Filet de dinde : Ferme de la Brégonnerie (Nort sur Erdre)

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CJZKCQ

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.