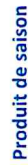


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées au cumin	Betteraves	Chou blanc à la japonaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille sauce thai	Gratin savoyard	Galette de saucisse	Lieu sauce aux crustacés
PRODUIT LAITIER	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Bouलगour aux petits légumes
DESSERT	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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



Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie La Floriantine - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé



Plat végétarien




Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes	Betteraves à la vinaigrette	La coleslaw 	Tortis aux légumes & maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Keftas de bœuf Petits pois	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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




Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie La Floriantine - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé






Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fir
Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 	Riz au surimi et ciboulette	Duo de râpés 	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara	Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym	Poisson gratiné Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Entremets au chocolat	Marbré

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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



- Produits locaux
- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
 - * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
 - * Le pain: boulangerie La Floriantine - Fougères
 - * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
 - * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
 - * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage	Carottes râpées aux épices	Chou chinois à l'emmental
PRODUIT LAITIER		Sauté de dinde au lait de coco	Hachis parmentier	Couscous
DESSERT		Haricots panachés	Salade verte	Semoule / Légumes du couscous
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
		Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Fruit frais

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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



Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Coeur": La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie La Florianine - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé






Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette	Chou blanc au jambon et fromage	Macédoine de légumes	Endives, salade, Gouda et croûtons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes sauce bolognaise	Duo de chipolata et merguez Chou-fleur	Filet de poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Beignet	Fruit frais 

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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



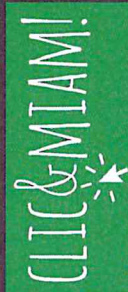
Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur": La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie La Florantine - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé







Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Betteraves à la ciboulette	Pizzetta	Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Semoule	Paupiette de veau au curry Riz	Mijoté de porc & graine de moutarde Petits pois	Gratin de poisson à la bretonne Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau aux pommes

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



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



Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie La Floriantine - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

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