

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâté de foie

Crêpe au fromage

Pamplemousse

Melon 

Carottes râpées
vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce au paprika

Carbonade de
bœuf

Hachis
parmentier

Couscous maison

Pâtes au saumon

Petits pois à la
française

Gratin de
courgettes,
tomates et
fromage

Salade verte 

Semoule /
Légumes du
couscous

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc et
sa compotée de
rhubarbe


Mousseline aux
fruits

Entremets au
chocolat

Fruit frais 

 **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.**

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges
Pommes - Poires : Vergers du Galichet de la Boissière à Montaigu











































 **Fait maison**


CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Tomates et mozzarella  	Riz au thon  Salade océane 	Bruschetta 	Concombre, maïs et fromage   Salade d'emmental et tomates  	Pastèque  Salade d'asperges et tomates  
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti Pommes rissolées	Mijoté de porc au curry  Haricots verts	Rôti de veau au romarin  Poêlée du chef 	Hachis parmentier  Salade verte 	Filet de lieu aux petits légumes  Epinards 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Glace	Fruit frais  	Fromage blanc	Fruit frais 	Muffin aux pépites  Roulé pâtissier 
MENU DES MATERNELLES	Melon  Poulet rôti Pommes rissolées Fromage ou laitage Glace	Riz au thon  Mijoté de porc au curry  Haricots verts Fromage ou laitage Fruit frais  	Bruschetta  Rôti de veau au romarin  Poêlée du chef  Fromage ou laitage Fromage blanc	Concombre, maïs et fromage   Hachis parmentier  Salade verte  Fromage ou laitage Fruit frais 	Pastèque  Filet de lieu aux petits légumes  Epinards  Fromage ou laitage Muffin aux pépites 

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges
Pommes - Poires : Vergers de Pontonnet (Tillières)
Lait et à l'occasion, le fromage blanc : La Ferme de la Gatine (Loroux Botteraux)
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive

 **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.**

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois.**

 **Fait Maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh

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

LUNDI



MARDI


MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées  



Salade de haricots verts au vinaigre balsamique 


Tomates au fromage à l'huile d'olive  


Salade, ananas, pommes et noix  

Pomelo

Duo de melon et pastèque 


Râpé de légumes  


Cake au jambon 

Quiche aux légumes 


PLATS CHAUDS ET GARNITURES


Jambon grillé


Petits pois à la française 

Mijoté de bœuf 


Coquillettes


Filet de dinde aux pommes 

Poêlée campagnarde 

Chili con carne 

Riz

Filet de poisson à l'oseille 

Gratin breton 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERTS

Yaourt aromatisé


Milk shake 

Fruit frais 

Semoule au lait 

Entremets au chocolat 

Yaourt aux fruits

Fruit frais 

MENU DES MATERNELLES

Carottes râpées  

Jambon grillé

Petits pois à la française 

Fromage ou laitage

Yaourt aromatisé

Tomates au fromage à l'huile d'olive  


Mijoté de bœuf 


Coquillettes

Fromage ou laitage


Fruit frais 


Pomelo


Filet de dinde aux pommes 

Poêlée campagnarde 

Fromage ou laitage


Semoule au lait 


Duo de melon et pastèque 


Chili con carne 


Riz

Fromage ou laitage


Entremets au chocolat 


Cake au jambon 

Filet de poisson à l'oseille 

Gratin breton 

Fromage ou laitage

Fruit frais 

 **Producteurs locaux**
Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges
Pommes - Poires : Vergers de Pontonnet (Tillières)
Lait et à l'occasion, le fromage blanc : La Ferme de la Gatine (Loroux Botteraux)
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois.**

 **Fait Maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiordh

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette



Céleri aux pommes



Salade de blé



Riz aux légumes sombrero



Saucisson sec

Radis



Melon



Pastèque

Salade au bleu, lardons et noix

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Saucisse grillée

Purée

Filet de merlu pané

Gratin de courgettes

Emincé de bœuf au paprika



Blé

Rôti de porc



Cocos blancs



Pilon de poulet sauce tex mex



Ratatouille



PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais



Mousseline à l'abricot



Pêche melba



Compote de fruits et biscuit

Fruit frais



Brownie



Barre bretonne

MENU DES
MATERNELLES

Concombre vinaigrette



Saucisse grillée

Purée

Fromage ou laitage

Fruit frais



Salade de blé



Filet de merlu pané

Gratin de courgettes



Fromage ou laitage

Mousseline à l'abricot



Saucisson sec

Emincé de bœuf au paprika



Blé

Fromage ou laitage

Compote de fruits et biscuit

Radis



Rôti de porc



Cocos blancs



Fromage ou laitage

Fruit frais



Pastèque

Pilon de poulet sauce tex mex



Ratatouille



Fromage ou laitage

Brownie



Producteurs locaux

Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges
Pommes - Poires : Vergers de Pontonnet (Tillières)
Lait et à l'occasion, le fromage blanc : La Ferme de la Gatine
(Loroux Botteraux)
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive


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.



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois.



Fait Maison



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

Code à saisir : smdi0rh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI



MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette et fromage de brebis  

Taboulé de chou-fleur mimosa 


Pâté de campagne

Oeuf mayonnaise 

Macédoine de légumes

Melon Salade aux lardons  Concombre bulgare  Chou-fleur vinaigrette 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara Emincé de dinde à la crème Tajine d'agneau aux fruits secs Mijoté de porc à la moutarde Dos de colin rôti Purée de légumes Semoule / Légumes du tajine (maison) 

Pommes rissolées

Carottes au jus 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Velouté aux fruits

Fruit frais 


Mousse au chocolat

Milk shake à la banane et aux fruits rouges Muffin aux pépites 

Liégeois

Blanc-manger au caramel Chou à la crème 


MENU DES MATERNELLES

Tomates vinaigrette et fromage de brebis  Pâtes à la carbonara 

Fromage ou laitage

Velouté aux fruits


Pâté de campagne

Emincé de dinde à la crème Purée de légumes 

Fromage ou laitage

Fruit frais 

Macédoine de légumes

Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine (maison) 

Fromage ou laitage

Mousse au chocolat

Melon Mijoté de porc à la moutarde 

Pommes rissolées

Fromage ou laitage

Milk shake à la banane et aux fruits rouges Concombre bulgare  Dos de colin rôti Carottes au jus 

Fromage ou laitage

Muffin aux pépites 

Producteurs locaux

Le pain provient de la Boulangerie Borderon à Gorges
Pommes - Poires : Vergers de Pontonnet (Tillières)
Lait et à l'occasion, le fromage blanc : La Ferme de la Gatine (Loroux Botteraux)
Les œufs : le GAEC de l'Eau Vive



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



Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé une à deux fois par mois.



Fait Maison



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : smdiorh

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !