

Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri (bio) aux pommes 	Pommes de terre au poulet	Radis & beurre 	Concombre (bio) à la vinaigrette 	Salade verte (bio), fromage, tomates & jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée (SIQO) Lentilles 	Poisson pané (SIQO) Epinards à la crème 	Pâtes (bio) à la bolognaise (SIQO)  Salade verte 	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs 	Poulet (SIQO) à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage - SIQO		Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Milk shake	Fruit frais 	Gâteau au yaourt	Fruit frais 	Crêpe 

 **Fournisseurs locaux :**
 *Les pommes & poires : les Jardins de la Brière - Missillac (44)
 *Les légumes : Vivalya (44)
 *Les lentilles bio de Mesquer
 *Les produits laitiers: la Ferme de Mezerac, St Lyphard (44) & la Ferme Gineau, Saint-Michel-Chef-Chef
 *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
 *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
 *Le poisson: Vivalya Marée (44)
 *Le pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

 **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

 **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**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : mdlropk

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes , thon, tomates & olives) 	Duo de râpés (bio) au curry  	Macédoine de légumes	Cake au fromage	Tomates (bio) à la mozzarella   
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Haricots beurre (SIQO)	Boulettes de soja  Semoule 	Poulet rôti (SIQO)  Boulgour à la tomate 	Bœuf à la méditerranéenne (SIQO) Pommes de terre grenailles	Filet de poisson sauce aurore (SIQO) Chou-fleur gratiné sauce béchamel 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO			Fromage ou laitage - SIQO	
DESSERT	Cocktail de fruits	Petits suisses	Ile flottante	Fruit frais   	Fruit frais

**Fournisseurs locaux :**

- *Les pommes & poires : les Jardins de la Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: la Ferme de Mezerac, St Lyphard (44) & la Ferme Gineau, Saint-Michel-Chef-Chef
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



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



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

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Code à saisir : mdlropk

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves (bio) aux pommes 	Concombre (bio), oignons rouges & Edam 	Pommes de terre, oignons & œufs	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade (bio), croûtons & fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Carottes (bio) au cumin 	Hachis parmentier (égréné de bœuf SIQO) Salade verte 	Porc au curry (SIQO) Brocolis 		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO				Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Gaufre	Fruit frais 	Compote & biscuit 		Mousse au chocolat

 **Fournisseurs locaux :**
 *Les pommes & poires : les Jardins de la Brière - Missillac (44)
 *Les légumes : Vivalya (44)
 *Les lentilles bio de Mesquer
 *Les produits laitiers: la Ferme de Mezerac, St Lyphard (44) & la Ferme Gineau, Saint-Michel-Chef-Chef
 *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
 *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
 *Le poisson: Vivalya Marée (44)
 *Le pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

 **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

 **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**

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : mdlropk

Semaine du 20/10 au 26/10

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pomelo 	Céleri râpé (bio) à la vinaigrette 	Salade (bio) de croûtons et lardons 	Pâté de foie (SIQO) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde (SIQO)  Petits pois cuisinés 	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) & légumes du tajine 	Filet de poisson meunière au citron (SIQO) Riz 	Paupiette de veau au paprika Potatoes	Poisson du jour Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Velouté aux fruits 	Fruit frais 	Marbré

**Fournisseurs locaux :**

- *Les pommes & poires : les Jardins de la Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: la Ferme de Mezerac, St Lyphard (44) & la Ferme Gineau, Saint-Michel-Chef-Chef
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



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



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

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Code à saisir : mdlropk

Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Velouté de légumes	Radis & beurre  	Pennes au thon	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Haricots verts au beurre 	Pâtes à la bolognaise (égréné de bœuf SIQO)  Salade verte   	Pilon de poulet mariné (SIQO)  Blé cuisiné 	Fondant de porc aux champignons (SIQO)  Carottes glacées 	Brandade de poisson Salade verte   
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO	Fromage ou laitage - SIQO
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert 	Panna cotta & fraises Tagada	Cake au citron	Compote de fruits 

**Fournisseurs locaux :**

- *Les pommes & poires : les Jardins de la Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les lentilles bio de Mesquer
- *Les produits laitiers: la Ferme de Mezerac, St Lyphard (44) & la Ferme Gineau, Saint-Michel-Chef-Chef
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Béziau Volailles (85) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot



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



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

**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Code à saisir : mdlropk