

|                          | LUNDI                      | MARDI                                            | MERCREDI                      | JEUDI                             | VENDREDI                                                     |
|--------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE             | Betteraves vinaigrette     | Chou blanc aux lardons                           | Mousse de foie                | Potage                            | Carottes râpées à l'orange                                   |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pané au fromage<br>Semoule | Poisson sauce Dieppoise<br>Semoule / Ratatouille | Curry de volaille<br>Riz thaï | Jambon braisé à l'ananas<br>Purée | Boulettes de boeuf aux champignons<br>Haricots verts à l'ail |
| DESSERT                  | Chocolat liégeois          | Fruit frais                                      | Fruit frais                   | Fromage blanc                     | Galette des rois                                             |

## Le fromage vous est proposé un jour sur deux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

### Producteurs locaux

- \* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- \* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- \* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne



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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**



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 30 % minimum de bio



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

|                                     | LUNDI                                                    | MARDI                                                | MERCREDI                    | JEUDI                                                      | VENDREDI                                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>                 | Salade de riz<br>Océane                                  | Chou chinois râpé,<br>jambon et fromage<br>de brebis | Céleri râpé                 | Crème de carottes<br>à la Vache qui Rit                    | Macédoine de<br>légumes                                   |
| <b>PLAT CHAUD<br/>ET GARNITURES</b> | Merlu pané au<br>citron<br><br>Printanière de<br>légumes | Mijoté de bœuf à<br>la tomate<br><br>Pommes sautées  | Pizza<br><br>Salade verte   | Rôti de porc aux<br>pommes<br><br>Gratin de chou-<br>fleur | Mijoté de haricots<br>rouges à la<br>Mexicaine<br><br>Riz |
| <b>DESSERT</b>                      | Fruit frais                                              | Flan nappé au<br>caramel                             | Poire façon Belle<br>Hélène | Tarte au chocolat                                          | Compote de<br>pommes et banane                            |

## Le fromage vous est proposé un jour sur deux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

### Producteurs locaux

- \* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- \* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- \* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne



### Produit de saison

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



### Produit issu de l'agriculture biologique



### Plat végétarien



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 30 % minimum de bio



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

|                                 | LUNDI                                       | MARDI                            | MERCREDI                                   | JEUDI                                   | VENREDI                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>             | Carottes râpées au citron                   | Crêpe au fromage                 | Chou-fleur sauce cocktail                  | Crème de potiron                        | Rosette et cornichons                                       |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> | Paupiette de veau<br>Pommes de terre rôties | Carbonade de bœuf<br>Petits pois | Filet de poulet rôti<br>Mélange campagnard | Saucisse grillée<br>Lentilles cuisinées | Lieu sauce aux crustacés<br>Coquillettes/brocolis au beurre |
| <b>DESSERT</b>                  | Yaourt aromatisé                            | Fruit frais                      | Flan pâtissier                             | Riz au lait                             | Fruit frais                                                 |

## Le fromage vous est proposé un jour sur deux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

### Producteurs locaux

- \* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- \* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- \* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne



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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**



**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIOO) dont 30 % minimum de bio**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ejcpg

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

|                                 | LUNDI                                    | MARDI                                              | MERCREDI                                       | JEUDI                             | VENDREDI                                       |
|---------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>             | Tortis couleur, maïs et volaille         | Salade coleslaw                                    | Terrine de légumes                             | Betteraves persillées             | Potage                                         |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> | Porc au caramel<br>Haricots verts sautés | Émincé de dinde aux champignons<br>Pommes risolées | Paupiette de veau au jus<br>Semoule aux épices | Hachis parmentier<br>Salade verte | Poisson du jour<br>Boulgour aux petits légumes |
| <b>DESSERT</b>                  | Fruit frais                              | Yaourt aromatisé                                   | Mousse au caramel au beurre salé               | Fruit frais                       | Roulé à la confiture                           |

### Le fromage vous est proposé un jour sur deux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



#### Produit de saison

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



#### Produit issu de l'agriculture biologique



#### Plat végétarien



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 30 % minimum de bio

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

#### Producteurs locaux

- \* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- \* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- \* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ejcpg

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

|                                 | LUNDI                                       | MARDI                                                       | MERCREDI             | JEUDI                                     | VENDREDI                          |
|---------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>HORS D'ŒUVRE</b>             | Salade croquante au chou chinois & emmental | Riz au surimi et ciboulette                                 | Céleri aux pommes    | Taboulé à l'orientale                     | Velouté de butternut              |
| <b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b> | Pâtes à la Napolitaine                      | Pilon de poulet sauce tex mex<br>Petits pois à la française | Jambon grillé<br>Riz | Dos de colin meunière<br>Purée de potiron | Sauté de porc au curry<br>Semoule |
| <b>DESSERT</b>                  | Crème dessert à la vanille                  | Fruit frais                                                 | Compote crumble      | Crêpe                                     | Fruit frais                       |

### Le fromage vous est proposé un jour sur deux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plat végétarien**



**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 30 % minimum de bio**

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

#### Producteurs locaux

- \* Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
- \* Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
- \* Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ejcpg

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