


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux


 **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 Etreilles
 * 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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette	Chou blanc aux lardons (SIQO)	Potage	Carottes râpées à l'orange
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nuggets de blé sauce tomate Semoule	Curry de volaille Pâtes	Jambon braisé à l'ananas Purée (au lait bio)	Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail
DESSERT		Chocolat liégeois	Fruit frais	Fromage blanc	Galette des rois

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

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



Producteurs locaux

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz (bio), surimi et maïs		Œuf dur et mayonnaise	Potage	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Printanière de légumes	Merlu pané Pommes sautées	Pizza Salade verte	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Compote de pomme et banane	Tarte au chocolat	Fruit frais

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Carbonade de bœuf Poêlée campagnarde	Raviolis gratinés Salade verte 	Saucisse grillée (SIQO) Lentilles cuisinées / Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Flan Pâtissier au lait bio 	Riz au lait 	Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux


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

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

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

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis au poulet et maïs	La Coleslaw  	Terrine de légumes	Betteraves à l'orange 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel  Haricots verts sautés 	Emincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices 	Boulettes de soja, tomates et basilic  Coquillettes	Merlu pané au citron Carottes épicées
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Compote	Brownie

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux


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

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

 **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 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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ejcpg


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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Le fromage vous est proposé un jour sur deux


 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

Code à saisir : ejcpg

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