

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Chou blanc au
jambon



Macédoine de
légumes

Salade verte,
endives, pommes
et croûtons



Pommes de terre
au thon томатé

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Bœuf au paprika

Calamars à la
romaine

Rôti de porc
dijonnaise

Couscous

Pâtes



Haricots verts



Riz



Purée au lait bio



Semoule
(bio)/légumes du
couscous



PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Beignet

Fruit frais



Fromage blanc

Fruit frais




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


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 issu de l'agriculture biologique


Plat végétarien



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

Chou chinois râpé



Salade de pâtes

Salade de pommes
de terre, maïs et
fromage

Oeuf mimosa

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon braisé à
l'ananas

Langue de bœuf
mijotée

Quiche au thon

Gratiné de
légumes, patates
douces et fruits
secs



Poisson du jour

Légumes poêlés

Pommes sautées

Salade verte



Riz

Gratin de chou-
fleur

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature

Compote et
biscuits

Fruit frais



Far breton

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

 **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 Etelles
 * Saveurs de Bain de Bretagne



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Endives, pommes
et Bleu



Mousse de foie

Taboulé

Chou rouge,
fromage et
croûtons



Carottes râpées



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de lieu au
citron et aneth

Bœuf façon thaï

Poulet rôti

Galette et saucisse

Reblochonade



Boulgour aux petits
légumes

Petits pois

Mélange
campagnard

Salade verte



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Flan pâtissier (au
lait bio)



Riz au lait

Fromage blanc aux
framboises


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


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 issu de l'agriculture biologique


Plat végétarien



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 Bretonne
(riz, sarrazin, chou
fleur et carottes)

Carottes et chou
rapés



Pamplemousse



Betteraves
vinaigrette aux
pommes et noix

Œuf dur

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc aigre
doux

Filet de dinde aux
pommes

Paupiette de veau
aux raisins

Crumble de
légumes, céréales
et pois chiche



Chili con carneau

Haricots verts à
l'ail

Pommes rissolées

Purée

Salade verte



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Yaourt aux fruits

Fruit frais



Mousse au
chocolat

Gâteau aux
pommes

Fruit frais



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

 **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 issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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

Chou chinois à l'emmental



Taboulé de quinoa

Rillettes cornichons

Macédoine de légumes vinaigrette

Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pilon de poulet sauce tex mex

Petits pois

Dos de colin sauce au beurre blanc

Carottes vichy

Jambalaya

Riz



Mijoté de porc au miel

Haricots blancs

Pâtes aux légumes et fromage



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Muffin aux pépites

Fruit frais



Yaourt aux fruits

Crème dessert

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

 **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 issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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
vinaigrette



Feuilleté au
fromage

Endives, jambon et
œuf



Salade de haricots
verts au thon

Salade de chou
blanc



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Parmentier aux
lentilles



Sauté de volaille au
lait de coco

Steak haché

Couscous

Poisson aux petits
légumes

Salade verte



Haricots panachés

Farfalles

Semoule /
Légumes du
couscous

Gratin d'épinards
et pommes de
terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc aux
Spéculoos

Fruit frais



Compote de
pommes



Fruit frais



Gâteau au chocolat

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

 **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 issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : ejcpg

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