

	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](http://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	Carottes râpées	Chou blanc aux raisins	Potage de légumes	11 novembre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Petits pois	Dos de colin sauce Dieppoise  Coquillettes	Curry de volaille (SIQO)  Riz	Jambon braisé à l'ananas  Haricots verts à l'ail	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Fruit frais	Moelleux aux pépites de chocolat	

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 Etrelles
- \* Saveurs de Bain de Bretagne

CLIC&MIAM!

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
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz Océane	Céleri rémoulade	Champignons à la Grecque	Potage de légumes	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pilon de poulet Tex Mex (SIQO)  Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate  Pommes sautées	Pizza  Salade verte	Rôti de porc aux pommes (SIQO)  Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Barre Bretonne	Tarte au chocolat	Compote de pommes

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](http://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 	Boulettes de bœuf  Printanière de légumes 	Filet de poulet rôti (SIQO)  Mélange campagnard	Saucisse grillée (SIQO)  Lentilles cuisinées	Lieu sauce crustacés  Semoule 
DESSERT	Fromage blanc 	Fruit frais  	Flan pâtissier au lait bio 	Riz au lait (bio) et coulis de fruits rouges 	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](http://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	Salade Coleslaw	Salade de maïs, haricots rouges et thon	Betteraves au vinaigre balsamique	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel (SIQO)  Haricots verts sautés	Sauté de poulet aux champignons  Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus  Semoule aux épices	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Merlu pané au citron  Riz
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Mousse au caramel au beurre salé	Chou à la crème au lait bio	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ejcpg

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