


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Melon 	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES				Poulet rôti - SIQO Pommes rissolées	Filet de poisson au beurre blanc Coquillettes (bio) & brocolis au beurre 
DESSERT				Liégeois au chocolat	Fromage (bio) & 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.

 **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	Tzaziki	Taboulé	Mortadelle	Pastèque	Râpé de carottes (bio) et courgettes au fromage blanc et curcuma
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde Purée (au lait bio)	Poisson pané Epinards à la crème	Émincé de bœuf au paprika Boulgour	Saucisse grillée Ratatouille	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs
DESSERT	Crème dessert	Fromage et fruit frais	Compote (bio) & madeleine	Brownie	Fromage & 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 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	Riz (bio) au thon 	Betteraves vinaigrette	Trio de radis, carottes et pommes 	Tomates vinaigrette  	Pâté de campagne 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de dinde à la marocaine - SIQO Haricots verts	Pâtes (bio) à la bolognaise 	Jambon à l'os Semoule 	Porc au caramel - SIQO Pommes de terre rôties	Poisson du jour sauce aurore Carottes persillées 
DESSERT	Velouté aux fruits 	Fromage (bio) & fruit frais  	Fromage (bio) & fruit frais  	Fromage blanc & Oréos 	Muffin aux pépites

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	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique 	Concombre sauce bulgare 	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons)  	Pastèque	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce fromage blanc aux herbes  Boulgour aux petits légumes	Bœuf à la provençale Petits pois à la bretonne 	Rougail de saucisse Riz basmati 	Rôti de porc sauce moutarde - SIQO Pommes rissoées	Dos de lieu au cumin Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel (au lait bio) 
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais  	Beignet	Poire liégeoise	Entremets au chocolat (au lait bio) 	Fromage (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

Code à saisir : ejcpg

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette	Pommes de terre (bio), cornichons, œuf & fromage	Blé, mozzarella & pesto	Courgettes râpées au curry	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel - SIQO Lentilles au jus	Boulettes de soja, tomates et basilic Piperade	Longe de porc sauce barbecue Bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Dos de colin meunière Gratin de brocolis et mozzarella (au lait bio)	Paëlla au poulet - SIQO Riz
DESSERT	Fromage (bio) & fruit frais	Crème dessert au chocolat	Grillé aux pommes (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 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 !**