

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	1er mai	Émincé bicolore	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Cordon bleu Haricots verts	Jambon grillé Semoule (bio) / Légumes du tajine	Porc au thym Carottes	Poisson du jour sauce beurre blanc - SIQO Riz
DESSERT		Fruit frais	Milk shake	Muffin aux pépites	Compote de fruits

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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	8 mai	Pommes de terre, fromage, maïs & ciboulette	Radis & beurre	Concombre à la vinaigrette	Salade (bio), fromage, tomates & jambon
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané au citron  Épinards à la crème	Pâtes (bio) à la bolognaise	Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille
DESSERT		Fruit frais	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Roulé à la confiture

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	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Duo de râpés au curry 	Macédoine de légumes	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de dinde tandoori  Carottes 	Boulettes de soja, tomate & basilic   Pommes de terre rissolées	Pizza  Salade verte 		
DESSERT	Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Panna cotta & coulis de caramel		

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](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 betteraves (bio) aux pommes 	Concombre bulgare 	Perlines façon océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette)	Tomates vinaigrette 	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup  Haricots beurre	Poisson du jour  Coquillettes 	Viande kebab  Salade verte 	Hachis parmentier (au lait local)   Salade verte 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz
DESSERT	Gaufre	Flan nappé au caramel	Compote & biscuit	Liégeois à la vanille	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](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	Pentecôte	Émincé bicolore	Céleri râpé à la vinaigrette	Pastèque	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Paupiette de dinde sauce barbecue  Petits pois	Filet de poisson meunière au citron  Riz basmati / Épinards à la crème	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) / Légumes du couscous	Poisson sauce dieppoise  Farfalles
DESSERT		Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Marbré	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 !**