

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage	Haricots verts au thon 	Velouté de légumes	Chou chinois à l'emmental  Carottes râpées aux épices  
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de dinde Forestier (SIQO)  Riz 	Marée du jour  Farfalles (SIQO)	Hachis parmentier (égrainé de bœuf SIQO/bio)  Salade verte  	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes du tajine/semoule (bio) 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)
DESSERT		Fruit frais  	Barre Bretonne Muffin au chocolat	Compote 	Fromage blanc aux Spéculoos  Blanc-manger et son coulis

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

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

-  **Produits locaux :**
- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
 - *Les légumes : Vivalya (44)
 - *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
 - *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
 - *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
 - *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
 - *Le poisson: Vivalya Marée (44)
 - *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pommes de terre au surimi et crème d'aneth</p> <p>Salade de lentilles (bio) au fromage de brebis </p>	<p>Duo de chou blanc et carottes râpées </p> <p>Macédoine</p>	<p>Salade de pâtes au jambon et fromge</p> <p>Riz aux petits pois, maïs et thon</p>	<p>Potage </p>	<p>Endives, croûtons et Gouda </p> <p>Salade au Bleu </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille</p> <p>Fricassée de carottes jaunes et oranges</p>	<p>Pennes à la carbonara</p>	<p>Poulet façon Grand-Mère (SIQO)</p> <p>Poêlée de légumes </p>	<p>Gratin de poisson</p> <p>Chou-fleur </p>	<p>Curry de légumes au lait de coco </p> <p>Riz </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>	<p>Fromage ou Laitage (SIQO)</p>
DESSERT	<p>Yaourt velouté</p> <p>Pot de crème à la vanille</p>	<p>Fruit frais </p>	<p>Ile flottante</p> <p>Milk shake</p>	<p>Beignet</p> <p>Donut</p>	<p>Semoule au lait (local) au chocolat </p> <p>Panna cotta et Oréo</p>

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

 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 20 % minimum de bio

 **Produits locaux :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron   Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) 	Betteraves à la ciboulette  Pomelo 	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry  Chou blanc & Mimolette  	Céleri Mimosa   Haricots verts au vinaigre balsamique 	Crêpe au fromage Quiche
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce Tandoori (SIQO)  Semoule 	Dahl de lentilles  Riz 	Lasagnes	Mijoté de porc et graine de moutarde (SIQO)  Petits pois 	Poisson à la Bretonne Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)
DESSERT	Flan au caramel (SIQO)  Fromage blanc stracciatella	Fruit frais  	Tarte au chocolat Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Gâteau aux pommes Marquise au chocolat & crème anglaise	Compote de fruits 

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

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

-  **Produits locaux :**
- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
 - *Les légumes : Vivalya (44)
 - *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
 - *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
 - *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
 - *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
 - *Le poisson: Vivalya Marée (44)
 - *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Emincé de champignons à la ciboulette	Mousse de foie (SIQO)  Pâté de campagne	Chou blanc aux lardons   Salade au Bleu, croûtons & noix 	Blé au thon tomate Mini penne au chorizo	Macédoine Céleri rémoulade  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Tortis	Lieu aux légumes Basquaise Semoule 	Curry de volaille (SIQO)  Riz 	jambon braisé (SIQO)  Haricots verts à l'ail 	Boulettes de bœuf aux champignons (SIQO) Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)
DESSERT	Chocolat liégeois Crème dessert	Fruit frais 	Crumble Pomme cuite au caramel	Crêpe au sucre Roulé au chocolat et noix de coco	Milk shake aux fruits rouges et banane Entremets au praliné et Spéculoos

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

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

 **Produits locaux :**

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse  Chou chinois râpé au jambon et fromage de brebis 	Taboulé de la mer Terrine de légumes	Férié	Céleri râpé au curry   Betteraves & crème fouettée aux herbes 	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané au citron Pommes de terre sautées	Pilons de poulet aux épices barbecue (SIQO)  Julienne de légumes		Rôti de porc au colombo (SIQO)  Gratin de chou-fleur 	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)		Fromage ou Laitage (SIQO)	Fromage ou Laitage (SIQO)
DESSERT	Yaourt aux fruits  Fromage blanc aux framboises	Fruit frais 		Brownie Moelleux aux amandes	Cocktail de fruits Compote de fruits

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

 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 20 % minimum de bio

 Produits locaux :

- *Les fruits : Verger de Brière - Missillac (44)
- *Les légumes : Vivalya (44)
- *Les produits laitiers: Ferme de Mezerac, St Lyphard (44)
- *Le bœuf: Elivia (49) et Bondy (86)
- *Le porc: Bernard Jean Floc'h (56)
- *La volaille: Galliance à Ancenis (44) et LDC Guillet au Lion d'Angers (49)
- *Le poisson: Vivalya Marée (44)
- *Le Pain : le Fournil Andréanais & la boulangerie Lebehot

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : HT51ZQQ

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !