

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)	Tomates à la mozzarella	Pastèque	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Boulettes de bœuf Pommes de terre rissolées	Bœuf à la méditerranéenne Semoule	Filet de poisson sauce Aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Entremets au chocolat & billes croc	Fruit frais

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

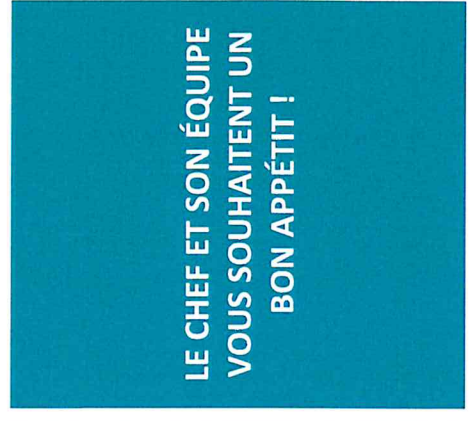


Produits locaux
 * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
 * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Coeur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
 * Le pain: boulangerie Outrequin - Fougères
 * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
 * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
 * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes	Taboulé	Salade de concombre, oignons rouges et Edam	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées	Raviolis Salade verte	Sauté de porc au curry Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc	Brioche perdue	Fruit frais	Mousse au chocolat

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beauvendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie Outrequin - Fougeres
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque	Riz au surimi	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés	Couscous Légumes du couscous/semoule	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates et fromage	Carbonara de poisson Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Marbré	Yaourt nature	Fruit frais

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.



Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.



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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !



Produits locaux
 * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beaugendre à Parcé
 * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
 * Le pain: boulangerie Outrequin - Fougères
 * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
 * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
 * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf	Concombre à la crème	Melon	Pennes aux tomates & au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts au beurre	Pâtes à la Bolognese Salade verte	Hamburger Pommes rissolées	Poisson du jour Carottes glacées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Compote	Cake aux fruits

Votre menu comprend un laitage bio par semaine.

AB Produit issu de l'agriculture biologique
Tous les desserts à base de lait sont bio.

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

Beuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !


Produits locaux

- * Le lait entier pour nos desserts provient du GAEC Beauvendre à Parcé
- * Yaourt aromatisé "Bleu, Blanc, Cœur" : La Ferme "Lait Gaillardises" - St Brice en Cogles
- * Le pain: boulangerie Outrequin - Fougères
- * Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- * Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- * Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé

Plat végétarien



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : msvcg7d

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