




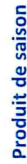


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Emincé de dinde au ketchup Pommes de terre rissolées	Steak haché sauce paprika Petits pois cuisinés	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Dos de lieu au citron Epinards à la béchamel/coquillettes au beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Yaourt nature sucré 	Gaufre	Entremets au chocolat	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.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : msvog7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Pastèque
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Paupiette de dinde Forestière Pommes de terre	Emincé de volaille à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz	Porc au thym Carottes à la crème
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Velouté aux fruits 	Fruit frais 	Fruit frais 	Muffin aux pépites

**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 - Fougères
- \* Pommes: Verger Ty Avel - Balazé
- \* Volailles: Rémy Ramon - Javron Les Chapelles
- \* Porc (une fois par période): Cochon de Cheno - Billé

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : msvveg7d

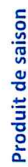
**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au fromage blanc	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette	Melon
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse grillée Purée	Poisson Meunière Epinards à la crème	Rôti de porc au jus Riz	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Crème dessert	Fruit frais	Fruit frais	Roulé à la confiture

**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 Coglès  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : msvog7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives)	Tomates à la mozzarella	Pastèque	Cake au fromage
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	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 sauce béchamel
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Yaourt aromatisé 	Cocktail de fruits	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, 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.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : msvveg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de betteraves aux pommes	Taboulé	Courgettes râpées au curry	Salade verte, Edam et Gouda
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées	Hachis parmentier Salade verte	Sauté de porc au curry Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc	Fruit frais	Brioche perdue	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, 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.**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : msvveg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Friand au fromage	Riz au surimi	Carottes râpées au citron 	Pâté de foie
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Paupiette de dinde au paprika Petits pois cuisinés	Couscous Légumes du couscous/semoule	Jambon grillé Gratiné de courgettes, tomates et fromage	Carbonara de poisson Farfalles
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 	Marbré	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 Beauaugendre 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.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : msvcg7d

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Tzatziki	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Pennes au thon, tomates & basilic
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Cordon bleu Haricots verts au beurre	Pâtes à la bolognaise Salade verte 		Fondant de porc aux champignons Carottes glacées
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Crème dessert		Compote de fruits

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : msvcg7d

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