

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

--

--

--

--

--

--

--

--

--


--

--

--

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

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

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

 **Producteurs locaux**
* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 8LN8EA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage

Œuf dur mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Boulettes de bœuf

Rôti de porc au
colombo

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine



Printanière de
légumes

Pommes de terre
sautées

Gratin de chou-fleur

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt sucré

Galette des rois

Cocktail de fruits



Produit de saison

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



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



Producteurs locaux

- * Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
- * Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8LN8EA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Velouté de potimarron

Saucisson sec

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Gratin savoyard

Sauté de volaille
sauce thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux
crustacés

Salade verte 

Haricots verts

Carottes

Boulgour aux petits
légumes

DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au
caramel

Riz au lait

Fruit frais 

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

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

 **Producteurs locaux**
* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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

Code à saisir : 8LN8EA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

Betteraves à la vinaigrette

La coleslaw



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la normande

Pané au fromage



Jambon grillé

Merlu pané au citron

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Petits pois

Riz

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Chou à la crème maison

Fruit frais



Produit de saison

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



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



Producteurs locaux

- * Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
- * Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8LN8EA

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de légumes &
vinaigrette
balsamique



Riz au surimi et
ciboulette

Velouté de butternut

Taboulé à l'orientale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Macaronis à la
carbonara

Pilon de poulet sauce
tex mex

Mijoté de porc au
miel

Poisson gratiné

Julienne de légumes

Haricots blancs au
thym / Mogettes

Purée de potiron

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Entremets au
chocolat

Crêpe pour la
Chandeleur

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

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

 **Producteurs locaux**
* Le lait : Bio - GAEC "Le Lait des Champs" à Bazouge du Désert
* Les pommes : Verger "Ty Avel" à Balazé

Les plats proposés sont majoritairement
préparés dans notre cuisine

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 8LN8EA

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