

HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Carottes râpées à l'orange
Mousse de thon & ciboulette
Haricots rouges, ananas et maïs

MARDI
Betteraves vinaigrette
Blé exotique
Macédoine au thon

JEUDI
Œuf mayonnaise
Friand au fromage
Pomelo

VENDREDI
Céleri mimosa
Rillettes
Taboulé à la menthe fraîche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori (SIQO)
Semoule/julienne de légumes

Paupiette de veau
Riz (bio)/haricots beurre

Menu végétarien
Petits pois/blé

Poisson meunière
Purée de butternut (maison)/pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage (SIQO)

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage (SIQO)

DESSERTS

Fromage blanc straciatella
Duo de pomme & poire au four à la cannelle
Fruit frais

Fruit frais
Crème mousseline à l'abricot
Rocher à la noix de coco glacé au chocolat

Fruit frais
Marquise au chocolat & crème Anglaise
Mousseline aux fruits

Gâteau aux pommes
Entremets à la vanille & chantilly au caramel au beurre salé
Fruit frais

Carottes râpées à l'orange
Filet de poulet Tandoori (SIQO)
Semoule/julienne de légumes
Fromage ou Laitage (SIQO)
Fromage blanc straciatella

Betteraves vinaigrette
Paupiette de veau
Riz (bio)/haricots beurre
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Œuf mayonnaise
Menu végétarien
Petits pois/blé
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Céleri mimosa
Poisson meunière
Purée de butternut (maison)/pommes de terre
Fromage ou Laitage (SIQO)
Gâteau aux pommes



Produits locaux

Les pommes & poires bio du Verger de la Grigonnais (44) et des Vergers de la Champagne à Avesnac (44)
 Les produits laitiers bio de la Ferme Péard à Blain (44)
 La crème glacée de la Ferme Saint Yves à Avesnac (44)
 Le pain du super U à Guéméné-Penfao (44)
 Les galettes des Galettes de Saint Malo à Miniac-Morvan (35)
 Les légumes & fruits de la coopérative Déclic à Saint-Nicolas-de-Redon (44)
 Le boeuf de Covia Vendée Loire à Challans (85)
 La volaille de Beziau Volailles à Pouzauges (85)
 La charcuterie de l'établissement David à Puceul (44)
 La Boulangerie bio "La Karinette" à Plessé (tous les vendredis)

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

Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 15 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10% minimum de bio.

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

10% de produits issus de l'agriculture biologique compose votre menu.

Suggestion végétarienne

Produits faits maison

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : G2S04P