

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées, maïs
& vinaigrette au
balsamique 

Céleri rémoulade 

Rillettes et
cornichons

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de blé 

Bœuf à la provençale 

Mijoté de dinde
sauce colombo 

Dos de lieu au cumin

Boullgour aux petits
légumes

Petits pois cuisinés

Purée de pommes de
terre

Épinards sauce
béchamel

DESSERT

Fruit frais 

Fromage / Roulé à la
confiture

Entremets au
chocolat

Ananas frais



Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et bœuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnrière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.](#)



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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Pommes de terre,
cornichons, œufs &
fromage

Toast au fromage de
chèvre et miel

Salade verte, Edam et
Mimolette 

Jambon grillé sauce
miel & moutarde

Boulettes de soja,
tomates et basilic 

Dos de colin
meunière

Paëlla au poulet

Lentilles au jus 

Poêlée basquaise

Gratin de brocolis &
mozzarella

Riz

Fromage et fruit frais 

Riz au lait caramel et
beurre salé

Flan pâtissier

Cocktail de fruits frais 

 Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et boeuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnrière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.](#)

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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Boulgour à la tomate
& au basilic (boulgour
libanais) 

Concombre &
fromage de brebis

Radis & beurre 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pâtes à la napolitaine 

Fondant de porc aux
champignons 

Brandade de poisson

Haricots verts au
beurre

Carottes glacées

Salade verte 

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc &
Oréos

Fromage / Cake au
citron

Compote de pommes
à la vanille



Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et boeuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.](#)

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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Riz océane

Salade de croûtons & lardons



Saucissons panachés

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce tandoori

Bœuf aux olives



Tajine de légumes aux fruits secs



Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés

Pommes de terre rissolées

Semoule / Légumes du tajine

Brocolis aux amandes

DESSERT

Fruit frais



Entremets à la vanille

Fromage / Milk shake à la vanille

Banane au chocolat



Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et bœuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.](#)

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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Tomates &
mozzarella



Ascension

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Émincé de volaille
sauce crémeuse à la
moutarde

Hachis parmentier

Dahl de lentilles au
lait de coco



Haricots beurre

Salade verte



Riz

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au
caramel

Fromage / Pêches
cuites aux amandes



Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et boeuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.](#)

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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomates & olives 

Tzatziki 

3ème temps d'animation: Danse Sirtaki

Pizza

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de poulet sauce suprême 

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine 

Filet de poisson au beurre blanc

Carottes au cumin

Riz

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

DESSERT

Smoothie à la banane 

Fromage et fruit frais 

Compote de fruits de saison



Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidiz 44
- * [Porc et boeuf](#) : Viandissime 85
- * [Dinde](#) : Ferme de la Bergeonnrière 44
- * [Légumes secs](#) : Orsenneau 85
- * [Poisson frais, pêche durable](#) : Cap Marée Poisson 44
- * [Porc](#) : Bernard Jean Floch 56
- * [Lait bio](#) : GAEG de la Pannetière 44
- * [Galette](#) : Catel Roc - Treilères 44

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans nos cuisines.

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



Produit de saison

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



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4