

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf

Concombre à la crème 

Melon 

Menu du chef

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage 

Paupiette de veau à la crème

Hamburger

Haricots verts au beurre

Riz

Pommes rissolées

DESSERT

Fruit frais 

Crème dessert

Glace




Produits locaux

- * [Pain Label Rouge Tradition](#) : Boulangerie Tradéoz 44
- * [Légumes et fruits](#) : Fruidés 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

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



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 !



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



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 !



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



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 !



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



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 !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4