

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURESPRODUIT LAITIER
(Maternelles)
PRODUIT LAITIER
(Primaires)

DESSERT

**Produit de saison**

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

**Préparation maison****Produit Label Rouge****Repas végétariens****Produit issu de l'agriculture biologique****Fournisseurs locaux: Gaec de la
sablonnière (guipry-messac),
Ferme des écotones (Guer),
Gaec de la ferme de Meul'n
(Maure de Bretagne)****Repas à thème**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 893DCL

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO
nature



Taboulé BIO



Tomates nature



Melon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises
VBF
PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Poisson pané

Ratatouille



Boulettes de veau
sauce barbecue

Gratin dauphinois

Chili Végétarien aux
haricots rouges

Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER (Maternelles)

PRODUIT LAITIER (Primaires)

Yaourt sucré

Yaourt sucré

Edam

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Compote de
pommes HVE

Fruit frais



Fruit frais BIO



Gâteau chocolat
coco



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit Label Rouge



Repas végétariens



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux: Gaec de la
sablonnière (guipry-messac),
Ferme des écotones (Guer),
Gaec de la ferme de Meul'n
(Maure de Bretagne)



Repas à thème



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

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes
de terre thon
ciboulette tomates
vinaigrette

Crêpe au fromage

Melon 

Coleslaw BIO  

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Chipolatas à la
Dijonnaise
Carottes BIO 
persillées

Curry de pois chiches
coco
Semoule BIO 

Sauté de volaille
paëlla
Riz paëlla Sans Porc

fish 'n ketchup
Pommes roty

PRODUIT LAITIER
(Maternelles)PRODUIT LAITIER
(Primaires)

Petit suisse aux
fruits

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

Vache picon

Vache picon

DESSERT

Liégeois chocolat

Fruit frais 

Fruit frais BIO 

Cake fruits rouge
lemon curd



Produit de saison

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



Préparation maison



Repas végétariens



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux: Gaec de la
sablonnière (guipry-messac),
Ferme des écotones (Guer),
Gaec de la ferme de Meul'n
(Maure de Bretagne)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées BIO
nature



Tomates mozzarella
vinaigrette



Pizza au fromage

Concombres tomates
et maïs vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Coquillettes

Jambon HVE
persillade



Frites au four

Boulettes végétales
sauce tomate

Mijotée de légumes
crémeuse

Gratin de choux
fleurs et poisson à la
bretonne

Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER (Maternelles)

PRODUIT LAITIER (Primaires)

Yaourt sucré BIO



Yaourt sucré BIO



Saint paulin

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Crème dessert
vanille

Fruit frais



Fruit frais BIO



Moelleux à l'abricot



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit Label Rouge



Repas végétariens



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux: Gaec de la
sablonnière (guipry-messac),
Ferme des écotones (Guer),
Gaec de la ferme de Meul'n
(Maure de Bretagne)



Repas à thème



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

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo

Tomate et maïs

Œuf dur mayonnaise

Melon 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Roti de dinde à la
crème

Saucisse de Toulouse

Gratin montagnard
(plat complet végété)

Beignets au calamar
nature

Navarin de légumes

Purée de pommes de
terre

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Ratatouille BIO  

PRODUIT LAITIER (Maternelles)

PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit cotentin

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Madeleines x2

Fruit frais BIO 

Fruit frais BIO 

Ile flottante crème
anglaise



Produit de saison

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



Préparation maison



Produit Label Rouge



Repas végétariens



Produit issu de l'agriculture biologique



Fournisseurs locaux: Gaec de la
sablonnière (guipry-messac),
Ferme des écotones (Guer),
Gaec de la ferme de Meul'n
(Maure de Bretagne)



Repas à thème

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !