

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



Potage de légumes et
pommes de terre BIO



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises
VBF
PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Poisson meunière
sauce tartare
Jeunes carottes aux
épices

Nugget's de blé
ketchup

Frites au four

Tajine de volaille aux
fruits secs

Légumes du tajine

PRODUIT LAITIER
(Maternelles)PRODUIT LAITIER
(Primaires)

Petit suisse aux
fruits

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

Coulommiers

Coulommiers

DESSERT

Mousse chocolat au
lait

Fruit frais



Eclair vanille

Fruit frais BIO



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

HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à
la crème

Haricots verts BIO



PRODUIT LAITIER (Maternelles) PRODUIT LAITIER (Primaires)

DESSERT

Crème dessert
vanille

MARDI

Carottes râpées BIO
nature



Jambon HVE sauce
Dijonnaise



Pommes sautées

Petit suisse sucré

Petit suisse sucré

Compote de
pommes HVE

JEUDI

Velouté de
potimarron BIO

Omelette nature

Ratatouille

Vache picon

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

Cake à la banane



VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Blanquette de la mer

Beignets de brocolis

Fruit frais BIO



Produit de saison

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



Produit Label Rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas à thème



Préparation maison



Repas végétariens



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

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu
Petits pois Carottes
BIO



PRODUIT LAITIER (Maternelles) PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse aux
fruits
Petit suisse aux
fruits

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Betteraves
vinaigrette garam
massala

Navarin de volaille

Semoule BIO



Préparation maison

Repas végétariens

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

JEUDI

Salade de penne
volaille et pesto

Saucisse knack et
saucisson ail
Choucroute et
pommes vapeur

Moelleux chocolat
griottes

VENDREDI

Carottes râpées
vinaigrette à la
mangue



Curry de pois chiches
coco

Riz créole BIO



Chanteneige
Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

Flan nappé caramel

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

Produit Label Rouge

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas à thème

CLIC&MIAM!

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

Pizza au fromage

Salade suisse BIO



Potage de carottes
pdt BIO



Emincé bicolore BIO



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc HVE
Dijonnaise
Poêlée butternut et
panais

Pâtes Napolitaine de
légumes et fromage
PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Hachis parmentier
(Plat complet)
Salade verte

Beignets au calamar
nature
Purée de patate
douce

PRODUIT LAITIER (Maternelles)

Vache qui rit BIO



PRODUIT LAITIER (Primaires)

Vache qui rit BIO



Yaourt sucré

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Crème dessert
vanille

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux poires et
miel



Produit de saison

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



Préparation maison



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



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)

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 893DCL



Repas à thème