

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE  
nature

Crêpe au fromage



Salade verte et maïs  
nature

Chicken salade



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saute de porc HVE au  
paprika



Boulettes végétales  
sauce tomate



Charcuterie raclette



Poisson pané et  
dosette de ketchup

Coquillettes BIO



Haricots verts BIO



Pommes de terre  
raclette

Purée de carottes

### PRODUIT LAITIER (Maternelles)

### PRODUIT LAITIER (Primaires)

Yaourt sucré

Yaourt sucré

Vache qui rit BIO



Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

### DESSERT

Flan nappé caramel

Fruit frais



Fruit frais BIO



Crêpe sucrée



#### 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Oeuf dur sauce  
cocktail

Salade chinoise  
(Carottes râpées,  
curry, germes de  
soja, vinaigrette)

Velouté de panais

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu de  
volaille  
  
Butternuts et  
carottes

Nugget's de blé  
ketchup  
  
Frites au four

Hachis parmentier  
(Plat complet)  
  
PAS  
d'accompagnement  
car PLAT COMPLET

Dos de colin sauce  
hollandaise  
  
Beignets de brocolis

### PRODUIT LAITIER (Maternelles) PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse sucré  
  
Petit suisse sucré

Chanteneige BIO  
  
Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

### DESSERT

Ananas au sirop

Fruit frais BIO



Fruit frais BIO



Eclair vanille



#### 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 893DCL

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

## LUNDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées BIO  
nature



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haché de veau au  
poivre  
Gratin dauphinois

### PRODUIT LAITIER (Maternelles) PRODUIT LAITIER (Primaires)

### DESSERT

Fruit frais



## MARDI

Salade de pâtes  
vinaigrette BIO et  
pesto



Omelette nature  
Ratatouille pommes  
de terre



Yaourt aromatisé  
Yaourt aromatisé

Madeleines x2

## JEUDI

Potage de légumes et  
pommes de terre



Carbonara HVE  
Coquillettes BIO



Camembert  
Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

Gâteau au yaourt et  
pépites de chocolat



## VENDREDI

Saucisson ail  
cornichons



Poisson meunière  
nature  
Légumes tajine BIO



Liégeois vanille



#### 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](http://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  
nature 

Betteraves et  
mimolette

Potage de légumes et  
pommes de terre BIO 



Friand au fromage 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grill HVE  
sauce barbecue   
Farfalles BIO 

Boulettes de boeuf  
sauce tomate basilic  
Frites au four

Roti de dinde à la  
crème  
Duo de carottes  
jaunes et oranges

Curry de pois chiches  
coco   
Riz créole BIO 

### PRODUIT LAITIER (Maternelles) PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse aux  
fruits  
Petit suisse aux  
fruits

Carré président  
Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

### DESSERT

Flan nappé caramel

Fruit frais BIO 

Beignet aux pommes

Dessert lacté vanille



#### 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 893DCL

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : 893DCL

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