

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

**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

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



Accras de morue



Salade Paulette
(Pommes de terre
dès volaille haricots
verts tomates
vinaigrette)

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Lasagnes bolognaises
VBF

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Tajine de volaille aux
fruits secs

Légumes du tajine



Boulettes de veau à
la Portugaise



Riz créole BIO



Nugget's de blé



Gratin de choux
fleurs HVE et
pommes de terre
béchamel

PRODUIT LAITIER
(Maternelles)

Vache picon

PRODUIT LAITIER
(Primaires)

Vache picon

Carré président

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Compote de
pommes HVE

Crème dessert
vanille

Pasteis de nata



Fruit frais BIO



Produit de saison

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



Préparation maison



Repas végétariens



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO sauce
cocktail



Taboulé BIO



Saucisson ail
cornichons



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes Napolitaines
au jambon
PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET



Poisson meunière
nature
Ratatouille pommes
de terre

Tajine de volaille à
l'orange

Légumes tajine BIO



Dhal de lentilles (plat
végé)



Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER (Maternelles)

Petit suisse sucré

PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse sucré

Camembert

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

DESSERT

Fruit frais



Mousse chocolat au
lait

Moelleux à l'abricot



Flan nappé caramel



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

Pâté de campagne
cornichons



Carottes râpées et
maïs nature



Pizza au fromage



Macédoine
mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce barbecue

Petits pois Carottes
BIO



Pilons de poulet
basquaise

Frites au four

Gratin de pâtes sauce
tomate, légumes et
fromage
PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET



Beignets au calamar
sauce tartare

Carottes persillées

PRODUIT LAITIER (Maternelles)

PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse sucré

Fromage "Ferme de
la Sablonnière"

Yaourt sucré BIO



Yaourt sucré BIO



DESSERT

Dessert lacté vanille

Fruit frais BIO



Fruit frais BIO



Moelleux chocolat
accompagné de
fraises tagada



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 !