

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves HVE  
nature

Pâté en croûte  
cornichons

Taboulé BIO

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Curry de pois chiches  
coco

Sauté de volaille  
crème d'asperges

Boulettes de veau  
milanaises

Semoule BIO

Pommes noisettes

Beignets de brocolis

PRODUIT LAITIER  
(Maternelles)

Emmental

Petit cotentin Ail et  
Fines herbes

PRODUIT LAITIER  
(Primaires)

Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

Petit cotentin Ail et  
Fines herbes

## DESSERT

Compote de  
pommes HVE

Moelleux framboise  
ananas

Fruit frais



## 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 BIO  
nature



Saucisson ail  
cornichons



Concombres bio  
natures



Friand au fromage



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes végétales  
sauce tomate basilic



Macaronis

Cordon bleu de  
volaille

Purée de patate  
douce

Sauté de porc HVE  
aigre douce



Frites au four

Rôti de dinde vallée  
d'auge

Haricots verts BIO



### PRODUIT LAITIER (Maternelles)

### PRODUIT LAITIER (Primaires)

Petit suisse sucré

Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

Yaourt sucré

Yaourt sucré

### DESSERT

Crème dessert  
vanille

Fruit frais BIO



Fruit frais



Gâteau mangue  
chocolat



#### 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

Emincé bicolore

Betteraves et  
mimolette

Pommes de terre,  
ciboulette, tomate  
sauce tartare



Concombre bulgare

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse knack  
nature



Raviolins au fromage  
sauce tomate



Rôti de porc HVE à la  
moutarde



Poisson pané et  
dosette de ketchup

Coquillettes BIO



PAS  
d'accompagnement  
car PLAT COMPLET

Petits pois Carottes  
BIO



Riz créole BIO



### PRODUIT LAITIER (Maternelles)

Yaourt sucré

### PRODUIT LAITIER (Primaires)

Yaourt sucré

Camembert

Fromage "Ferme de  
la Sablonnière"

### DESSERT

Fruit frais



Compote de  
pommes BIO



Brownie



Fruit frais



#### 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****Repas végétariens**

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

**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](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : 893DCL

**Repas à thème**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER  
(Maternelles)  
PRODUIT LAITIER  
(Primaires)

DESSERT

**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)**

**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 !**