

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Betteraves à la crème de ciboulette Pêche au thon	Carottes râpées au jus de citron Pizza Andouille	Potage La César Cake au fromage de chèvre et chorizo	Chou chinois à l'emmental Oeuf mayonnaise Salade de blé au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots verts Riz	Hachis parmentier Salade verte Blettes sautées à l'ail et crème	Poisson frais Coquillettes Epinards à la crème	Couscous Semoule Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Barre Bretonne Cocktail de fruits Entremets à la vanille	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais Gâteau au chocolat	Beignet au chocolat Smoothie Fruit frais Crème brûlée	Compote de fruits Fruit frais Tarte au citron Entremets du jour

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

Plat végétarien

Produits locaux
 * Porc : Bernard Jean Floch
 * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
 * Légumes de saison : Fruidis
 * Pilons de poulet : Anjou volaille
 * Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Betteraves à la vinaigrette Carottes râpées  Salade de pommes de terre, jambon et fromage	Macédoine de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Croque-monsieur	Crème de potiron Salade au Bleu  Rillettes de poisson Thai
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Pennes à la bolgnaise Pennes Salade verte 	Saucisse grillée Chou-fleur Semoule	Filet de poisson aux petits légumes Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais  Gaufre Liégeois Salade de fruits	Marbré Crumble Ile flottante Fruit frais 	Fruit frais  Chou au chocolat Semoule au lait aux pépites de chocolat Milk shake

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
 * Porc : Bernard Jean Floch
 * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
 * Légumes de saison : Fruidis
 * Pilons de poulet : Anjou volaille
 * Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade au curry  Salade verte, jambon et fromage  Terrine de poisson	Velouté de légumes Chou blanc au fromage  Blé exotique	Friand au fromage Pomelo Andouille	Carottes râpées à la vinaigrette  Taboulé à la menthe fraîche Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet Tandoori Semoule Julienne de légumes	Paupiette de veau Riz Haricots beurre	Mijoté de porc à la graine de moutarde Petits pois Blé	Poisson du jour sauce Hollandaise Purée de butternut Pommes de terre Grenaille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc Stracciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais 	Fruit frais  Oeufs au lait Ananas chantilly Rocher à la noix de coco	Fruit frais  Génoise à la pâte à tartiner Gratin de fruits rouges au mascarpone Mousseline à l'abricot	Gâteau aux pommes Tiramisu Entremets à la vanille & chantilly au caramel au beurre salé Fruit frais 

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !**

 **Plat végétarien**

 **Produit de saison**

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

 **Produits locaux**

- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : lkfc4s

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Emincé de champignons à la ciboulette</p> <p>Céréales aux légumes croquants </p>	<p>Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Mousse de foie</p>	<p>Potage</p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Nems</p>	<p>Riz au thon томатé</p> <p>Salade verte, Mimolette et croûtons </p> <p>Pâté de campagne</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Macaronis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Poisson du jour sauce du chef</p> <p>Carottes</p> <p>Semoule</p>	<p>Bœuf au paprika</p> <p>Ecrasé de pommes de terre </p> <p>Poêlée forestière (champignons)</p>	<p>Jambon braisé sauce moutarde</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Lentilles</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Chocolat liégeois</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Amandine aux pépites de chocolat</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pomme râpée au citron et au miel</p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Far breton</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Entremets au chocolat & Spéculoos</p> <p>Crêpe au sucre</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Cake au citron</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Mousse au caramel</p> <p>Fruit frais </p>

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

Plat végétarien

Produits locaux

- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Saucisson sec Emincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Salade de pâtes au surimi Pâté de campagne	Potage de légumes Salade de blé à la Mexicaine Macédoine au thon	Œuf dur mayonnaise Céleri au jambon Chou blanc au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes de terre rissolées Fenouil braisé	Poisson du jour sauce Aurore Gratin de chou-fleur Farfalles	Rôti de porc à la moutarde Riz Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Pomme cuite Donut Œufs au lait	Fromage blanc aux framboises Gâteau au fromage blanc Poire Belle Hélène Fruit frais	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Tarte au chocolat et éclats au chocolat blanc Panna cotta et coulis exotique

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

Plat végétarien

Produits locaux
 * Porc : Bernard Jean Floch
 * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
 * Légumes de saison : Fruidis
 * Pilons de poulet : Anjou volaille
 * Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Salami Salade de quinoa	Pizzetta au fromage Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne  Betteraves à la vinaigrette	Velouté de légumes à la Vache Qui Rit Chou blanc à la japonaise  Flammekueche	Saucisson sec Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Blanquette de dinde Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Poêlée du chef Lentilles cuisinées	Poisson du jour au beurre nantais Boulgour aux petits légumes Potiron rôti
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Compote	Crème dessert Ile flottante Flan pâtissier Fruit frais 	Barre Bretonne Abricots melba Fruit frais  Entremets au chocolat	Fruit frais  Smoothie au kiwi & à la banane Panna cotta Muffin

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
* Porc : Bernard Jean Floch
* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
* Légumes de saison : Fruidis
* Pilons de poulet : Anjou volaille
* Pain : boulangerie locale

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Pâté Forestier	Râpé de légumes au balsamique  Crêpe au fromage Mortadelle	Repas de Noël	Potage Rémoulade de céleri au cumin  Rillettes et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf cuisinées Fricassée de carottes  Semoule aux épices	Poisson pané Riz Fondue de poireaux		Pâtes à la carbonara Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Yaourt aromatisé Banane au chocolat Tarte au citron et menthe	Fromage blanc au coulis de fruits exotique  Eclair au chocolat Mousseline aux fruits Fruit frais 		Compote de pommes Liégeois à la vanille Barre Bretonne Fruit frais 

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français !

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

 **Plat végétarien**

 **Produits locaux**
* Porc : Bernard Jean Floch
* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
* Légumes de saison : Fruidis
* Pilons de poulet : Anjou volaille
* Pain : boulangerie locale

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lkfc4s

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