



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI



HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Crêpe au fromage

Salade niçoise

Carottes râpées
aux épices 



Chou chinois à
l'emmental  

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Escalope viennoise

Marée du jour

Hachis parmentier

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs  

Haricots panachés

Epinards à la
crème

Salade verte 

Semoule 


DESSERT


Fruit frais 

Flan à la vanille

Fromage blanc aux
Spéculoos

Fruit frais  

 Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Produit issu de l'agriculture biologique

Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz,
petits pois, maïs et
vinaigrette

Chou blanc au
jambon et
fromage



Piémontaise

Emincé bicolore



Endives, salade,
Gouda et croûtons



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Pennes à la
bolognaise

Poulet façon
grand-mère

Duo de chipolata
et merguez

Curry de légumes



Fricassée de
carottes jaunes et
oranges

Ratatouille

Chou-fleur

Riz

DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Ile flottante

Beignet

Fruit frais



Dans le cadre de la loi EGALim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Repas végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr


Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Betteraves à la ciboulette	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry 		Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Semoule	Dahl de lentilles  Riz	Lasagnes Salade verte 		Gratin de poisson à la bretonne Purée de légumes
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Poire pâtissière au chocolat		Gâteau aux pommes

 Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 40 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produits locaux**
Pain: Boulangerie Varette, Louvigné de Bais et Boulangerie Hablé, Bais
Porc: Cheville 35, Saint Malo
Pommes: GAEC Touchais, Domagné

 Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : AQWAQW

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !