

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc au
caramel

Semoule

DESSERT

Fromage/Fruit frais



MARDI

Concombre (bio)
sauce Bulgare



Boulettes de bœuf
sauce poivre

Petits pois cuisinés

Donut

JEUDI

Ascension

VENDREDI

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce
vinaigrette



Crêpe au fromage

JEUDI

Animation -
Street Food - ASIE

VENDREDI

Tomates vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Omelette au fromage



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Saucisse grillée



Mélange sauce
basquaise

Panaché de haricots

Carottes à la crème



DESSERT

Yaourt aux fruits

Fromage & fruit frais
(bio)



Laitage & muffin aux
pépites

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de la
Pentecôte

Salade piémontaise

Concombre à la
vinaigrette



Salade verte (bio),
fromage, tomates &
jambon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Poisson pané

Bolognaise de
légumes



Haut de cuisse de
poulet à la
marocaine (ail,
coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Epinards à la crème

Coquillettes



Ratatouille

DESSERT

Laitage & fruit frais
(bio)



Fromage & fruit frais



Gâteau au chocolat

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)

Pastèque



Tomates (bio) & mozzarella



Friand au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Tortillas de légumes



Rôti de porc

Filet de poisson sauce aurore

Carottes (bio) au cumin



Torsades



Frites

Chou-fleur gratiné sauce béchamel

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fromage & cocktail de fruits

Far

Laitage & fruit frais (bio)



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes

Concombre, oignons
rouges & Edam



Salade de
coquillettes (bio) &
surimi



Melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille &
Ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées

Riz



DESSERT

Fromage blanc



Laitage & fruit frais



Roulé au chocolat

Fromage & mousse à
la noix de coco

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Pastèque



Melon



Pâté de foie

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Tajine de pois
chiches aux fruits
secs



Emincé de dinde
Tandoori

Poisson du jour

Petits pois cuisinés

Semoule (bio) /
Légumes du tajine



Potatoes

Purée de légumes
(bio)



DESSERT

Laitage & fruit frais
(bio)



Liégeois à la vanille

Fromage & fruit frais
(bio)



Marbré

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.
Un fromage vous est servi un jour sur deux.

Fournisseurs locaux :

- *Le Bœuf: Maison SALUN Malestroit anciennement Maison Guihard
- *Le Porc: Rôti et saucisse La Touche
- *Le Porc: Sauté ou Emincé Jean Floc'h
- *Le Pain : Le Fournil de La Madeleine Mickael Clodic et Saint-Marcel Pascal Le Mellay
- *Laitage: Yaourt brassé BIO Maison La Crème Rit (Guilliers) et La Touche



Produit de saison

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



Produit BIO

Le lait BIO entrant dans la composition des desserts maison : Crème Rit - Guilliers



Produits SIQO: fruits locaux et bio, viande de race bouchère, pain local



Plat végétarien



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

Code à saisir : RTOV258