

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Emincé de dinde aux
épices



Semoule

DESSERT

Fromage & fruit frais



MARDI

Concombre à la
crème



Bolognaise de
légumes



Pâtes



Crème dessert

JEUDI

Salade de pâtes

Rôti de porc (lycée La
Touche)



Frites

Compote de fruits

VENDREDI

Melon



Dos de colin à
l'escabèche

Ratatouille

Laitage & clafoutis
aux fruits

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

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

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



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

HORS D'ŒUVRE

Tomates (bio & locales) à la vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Poisson meunière

Semoule

DESSERT

Fromage blanc (local) et Spéculoos



MARDI

Rillettes & cornichons

Paëlla au poulet (local)



Riz

Fromage & fruit frais



JEUDI

Pastèque



Sauté de porc au caramel



Gratin de brocolis et mozzarella

Riz au lait (local)



VENDREDI

Salade de riz composée

Omelette au fromage



Poêlée de courgettes

Laitage & brownie

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

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

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



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

HORS D'ŒUVRE

Œuf à la mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Tortellinis à la
Ricotta et aux
épinards



Epinards à la crème

DESSERT

Fromage & fruit frais



MARDI

Concombre sauce
bulgare



Boulettes de bœuf
sauce poivre



Petits pois cuisinés

Donut

JEUDI

Melon



Filet de dinde rôti
aux épices douces



Pommes de terre
grenailles au paprika

Entremets au
chocolat

VENDREDI

Carottes (locales)
râpées et maïs



Saucisse (lycée La
Touche)



Riz

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

Betteraves à la vinaigrette



Crêpe au fromage

Pâté de campagne

Tomates vinaigrette



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Gratin de pommes
de terre sauce
fromagère



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)



Poisson du jour
sauce beurre blanc

Porc au thym



Salade verte



Panaché de haricots

Riz

Carottes à la crème



DESSERT

Velouté aux fruits



Laitage & fruit frais



Fromage & compote
de fruits

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

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Coquillettes au poulet

Concombre à la vinaigrette



Betteraves à la vinaigrette

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Haut de cuisse de poulet rôti au thym



Poisson pané

Riz (bio) sauté aux petits pois, oignons & œufs



Boulettes de veau à l'escabèche

Pommes de terre rôties

Epinards à la crème

Ratatouille

DESSERT

Crème dessert

Fromage & fruit frais



Laitage & fruit frais



Cake 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