

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Riz au thon



Potage



Pâté de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Tortis

Lieu sauce dieppoise
(SIQO)

Carottes vichy

Bœuf bourguignon

Purée (au lait local)



Jambon braisé

Haricots verts à l'ail



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux aux
noisettes



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison

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



Produits locaux

- * Le lait : GAEC du Vivier
- * Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
- * Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi coupés très
fins sauce crème)



Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de boeuf
aux champignons

Printanière de
légumes

Cuisse de poulet aux
épices barbecue



Pommes rissolées

Poisson pané (SIQO)



Gratin de chou-fleur



Mijoté de haricots
rouges à la
Mexicaine

Riz



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Tarte au chocolat

Compote de
pommes et banane



Dans le cadre de la loi EGAlim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison

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



Produits locaux

- * Le lait : GAEC du Vivier
- * Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
- * Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Potage 

Friand au fromage

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Raviolis aux épinards et Ricotta 

Emincé de poulet thaï

Galette et saucisse 

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boullgour aux petits légumes 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Flan nappé au caramel

Riz au lait fermier  

Fruit frais 



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Produits locaux
* Le lait : GAEC du Vivier
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et maïs

MARDI

Betteraves à la vinaigrette



JEUDI

Repas de Noël

VENDREDI

Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille à la Normande

Poêlée du chef

Merlu pané au citron (SIQO)

Riz

Boulettes de soja, tomates et basilic



Petits pois (SIQO)

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Liegeois à la vanille



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison

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



Produits locaux

- * Le lait : GAEC du Vivier
- * Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
- * Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

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

 **Produits locaux**
* Le lait : GAEC du Vivier
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : EEEVDS4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 30 % minimum de bio

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Produits locaux
* Le lait : GAEC du Vivier
* Le pain : boulangerie Banette Outrequin - Fougères
* Pommes : Verger Ty Avel - Balazé



Plat végétarien



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

Code à saisir : EEEVDS4

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !