

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

MARDI

Duo de râpés au
curry



Boulettes de soja



Semoule



PRODUIT LAITIER

JEUDI

Tomates à la
mozzarella



Bœuf à la
méditerranéenne

Pommes rissolées

DESSERT

Far (lait de la Ferme
du Petit Gué)



Fruit frais

VENDREDI


Salade César (salade,
poulet, croûtons,
sauce fromagère)



Filet de poisson &
crème de poireaux

Tortis

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

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
* Yaourt et lait du Petit Gué
* Porc HVE : Société Jean Floch

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : fgklltr



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Salade de betteraves
aux pommes (bio)



Concombre, oignons
rouges & Edam



Jeudi 1er mai - Fête
du travail

Râpé de courgettes
et carottes sauce au
yaourt



Nuggets de volaille et
ketchup



Steak haché

Purée de pommes de
terre (au lait bio)



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

Yaourt sucré de la
Ferme du Petit Gué



Fruit frais



Mousse au chocolat

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

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale

* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des

Prés Salés, Roz sur Couesnon

* Yaourt et lait du Petit Gué

* Porc HVE : Société Jean Floch

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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 20 % minimum de bio



Produit de saison

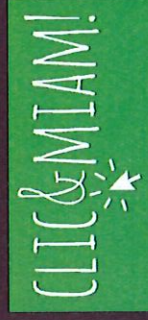
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgklltr




LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de croûtons et lardons 

Carottes au citron  

Jeudi 8 mai - Victoire 45 

Tomates & vinaigrette balsamique 



PLAT CHAUD ET GARNITURES



Jambon grillé sauce moutarde  

Petits pois cuisinés  

Tajine de pois chiches aux fruits secs  

Semoule (bio) / Légumes du tajine  


Poisson du jour  

Farfalles  

Poisson du jour  

Farfalles  

PRODUIT LAITIER

Fruit frais 

Liégeois à la vanille

Marbré

DESSERT

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

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
 * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
 * Yaourt et lait du Petit Gué
 * Porc HVE : Société Jean Floch

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : fgklltr



LUNDI

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf



Pané au fromage

Haricots verts au beurre



Fruit frais

MARDI

Carottes râpées à la ciboulette



Pâtes à la bolognaise



Salade verte

Crème dessert

JEUDI

Pennes au thon, tomates et basilic



Fondant de porc aux champignons



Carottes glacées

Cake au citron

VENDREDI

Concombre à la crème



Brandade de poisson



Salade verte

Compote de fruits

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
 * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
 * Yaourt et lait du Petit Gué
 * Porc HVE : Société Jean Floch

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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 20 % minimum de bio



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgklltr

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates sauce vinaigrette



Poisson meunière



Semoule

PLAT CHAUD ET GARNITURES

PRODUIT LAITIÈRE

DESSERT

MARDI

Rillettes & cornichons

Paëlla au poulet



Riz

Fruit frais



JEUDI

Pastèque



Rôti de porc au miel et à la moutarde



Gratin de brocolis (bio) et mozzarella

Riz au lait (ferme du Petit Gué)



VENDREDI

Salade de bié composée



Tarte aux poireaux



Salade verte

Fruit frais



 **Beuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

 **Producteurs locaux** * Pain : boulangerie locale
 * Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
 * Yaourt et lait du Petit Gué
 * Porc HVE : Société Jean Floch

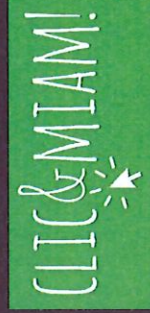
Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 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 20 % minimum de bio

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fgkltr



LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées et maïs 

Concombre sauce bulgare 

Jeudi 29 mai - Ascension

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
Boulgour aux petits légumes

Boulettes de bœuf sauce poivre
Petits pois cuisinés 

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais 

Donut

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



Producteurs locaux * Pain : boulangerie locale
* Légumes (BIO) : Les Jardins de Nicolas, Epiniac, SARL Saveurs des Prés Salés, Roz sur Couesnon
* Yaourt et lait du Petit Gué
* Porc HVE : Société Jean Floch

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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 20 % minimum de bio



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



Produits issus de l'agriculture biologique



Plat végétarien



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

Code à saisir : fgklltr