

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux épices

Chou chinois (local) à l'emmental

Verrine de betteraves & crème fouettée

Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Œuf mayonnaise

Pêche au thon

Cervelas

Salade de blé au jambon

Cake au fromage de chèvre et chorizo

Emincé de champignons à la crème de jambon

Brocolis à la vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de dinde au lait de coco

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs

Boulettes d'agneau à l'ail confit

Poisson pané

Omelette au fromage

Riz / Haricots panachés

Blettes sautées à l'ail et crème / Salade verte

Semoule

Purée

Légumes du couscous

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais

Far aux pommes

Fruit frais

Cake aux fruits confits

Blanc-manger et son coulis

Tarte à l'orange meringuée

Cocktail de fruits

Fruit frais

Smoothie

Entremets au café & crème fouettée au cacao

Fondant au chocolat

Crème normande

Lundi de Pâques

Feuilleté au fromage

Carottes râpées aux épices

Chou chinois (local) à l'emmental

Sauté de dinde au lait de coco

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs

Riz / Haricots panachés

Blettes sautées à l'ail et crème / Salade verte

Semoule

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Far aux pommes

Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

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



Producteurs locaux:

Les œufs: Gaec de l'Eau Vive

Fruits et légumes: Fruidis

Pain: Tradéoz

Légumes secs: Orsonneau

Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



Plat végétarien

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CNSS2

LUNDI

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette  
 Toast au fromage de chèvre  
 Cervelas aux fines herbes  
 Lentilles vertes & saumon fumé

HORS D'ŒUVRE

Nuggets végétariens   
 Tarte aux poireaux   
 Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Fromage ou Laitage

Yaourt velouté   
 Fruit frais   
 Barre bretonne  
 Crème brûlée

DESSERTS

Salade de riz, petits pois, maïs et vinaigrette  
 Nuggets végétariens  
 Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges  
 Fromage ou Laitage  
 Yaourt velouté

MARDI

Chou blanc au jambon et fromage   
 Carottes râpées   
 Œuf mimosa  
 Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz

Pâtes sauce bolognaise  
 Poisson meunière  
 Endives braisées  
 Pâtes

Fromage ou Laitage

Fruit frais   
 Liégeois  
 Millefeuille au caramel  
 Cocktail de fruits exotiques

Chou blanc au jambon et fromage  
 Pâtes sauce bolognaise  
 Endives braisées  
 Fromage ou Laitage  
 Fruit frais

JEUDI

Endives, salade, Gouda et croûtons   
 Betteraves à l'orange  
 Croque-monsieur  
 Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousse de soja

Duo de chipolata et merguez  
 Boulettes de poulet à l'orientale  
 Semoule / Petits pois (bio)

Fromage ou Laitage

Donut  
 Milk shake à la pomme, orange & poire  
 Fruit frais   
 Crumble

Endives, salade, Gouda et croûtons  
 Duo de chipolata et merguez  
 Semoule / Petits pois (bio)  
 Fromage ou Laitage  
 Donut

VENDREDI

Macédoine de légumes  
 Pommes de terre et vinaigrette à l'échalote  
 Rillettes de poisson Thaï  
 Salade au Bleu

Filet de poisson aux petits légumes  
 Riz (bio) / Epinards à la crème

Fromage ou Laitage

Fruit frais   
 Semoule au lait aux pépites de chocolat  
 Chou au chocolat  
 Compote de fruits

Macédoine de légumes  
 Filet de poisson aux petits légumes  
 Riz (bio) / Epinards à la crème  
 Fromage ou Laitage  
 Fruit frais



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

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



**Producteurs locaux:**  
 Les œufs: Gaec de l'Eau Vive  
 Fruits et légumes: Fruidis  
 Pain: Tradéoz  
 Légumes secs: Orsonneau  
 Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



**Plat végétarien**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CNSS2

LUNDI

Carottes râpées à l'orange   
Salade fraîcheur (jambon, fromage, salade verte)   
Chou blanc & Mimolette   
Mousse de thon & ciboulette

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Poulet sauce tandoori  
Paupiette à la crème  
Semoule (bio) / Brocolis 

Fromage ou Laitage

Flan nappé au caramel  
Fromage blanc straciatella  
Fruit frais   
Duo de pomme & poire au four à la cannelle

Carottes râpées à l'orange  
Poulet sauce tandoori  
Semoule (bio) / Brocolis  
Fromage ou Laitage  
Flan nappé au caramel

MARDI

Betteraves à la ciboulette   
Macédoine de légumes au thon  
Blé exotique  
Assiette de crudités 

Boulettes de soja   
Quiche aux légumes   
Riz / Haricots beurre

Fromage ou Laitage

Fruit frais   
Crème mousseline à l'abricot  
Rocher à la noix de coco  
Grillé à l'ananas

Betteraves à la ciboulette  
Boulettes de soja  
Riz / Haricots beurre  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

JEUDI

Pizzetta  
Saucisson & cornichons  
Pomelo   
Friand au fromage

Mijoté de porc & graine de moutarde  
Lasagnes  
Blé / Chou-fleur (bio) 

Fromage ou Laitage 

Fruit frais   
Tarte au sucre  
Mousseline aux fruits  
Gratin de fruits rouges au mascarpone

Pizzetta  
Mijoté de porc & graine de moutarde  
Blé / Chou-fleur (bio)  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

VENDREDI

Céleri mimosa   
Taboulé à la menthe fraîche  
Rillettes  
Haricots verts au vinaigre balsamique

Poisson pané au citron  
Pommes de terre / Julienne de légumes

Fromage ou Laitage

Gâteau aux pommes  
Fruit frais   
Entremets à la vanille  
Compote de pommes

Céleri mimosa  
Poisson pané au citron  
Pommes de terre / Julienne de légumes  
Fromage ou Laitage  
Gâteau aux pommes



La proposition de menu équilibré !

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

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



Producteurs locaux:

Les œufs: Gaec de l'Eau Vive  
Fruits et légumes: Fruidis  
Pain: Tradéoz  
Légumes secs: Orsonneau  
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



Plat végétarien

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CNSS2

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



La proposition de menu équilibré !

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

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



Producteurs locaux:

Les œufs: Gaec de l'Eau Vive  
Fruits et légumes: Fruidis  
Pain: Tradéoz  
Légumes secs: Orsonneau  
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



Plat végétarien

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble  
des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CNSS2

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**MOI** your **plate**

La proposition de menu équilibré !

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

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



**Producteurs locaux:**

Les œufs: Gaec de l'Eau Vive  
Fruits et légumes: Fruidis  
Pain: Tradéoz  
Légumes secs: Orsonneau  
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie



**Plat végétarien**

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble  
des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CNSS2