

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

 Betteraves
vinaigrette

 Salade
piémontaise

 Potage de
légumes

Carottes râpées


 PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Curry de volaille

Jambon braisé

 Boulettes de
boeuf aux
champignons

Tortis

 Poêlée de
légumes

Purée

 Haricots verts à
l'ail

PRODUIT LAITIER

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais


 Fromage blanc
aux fruits

Galette des rois


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


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

Produits locaux

* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval

* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

 LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
HORS D'ŒUVRE

 Salade de perles
océane

Pamplemousse

 Œuf dur
mayonnaise

 Potage de
légumes

Crêpe au fromage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

 Pilon de poulet
rôti

Boeuf à la tomate

Raviolis

Rôti de porc

Chili con carne

 Julienne de
légumes

Pommes sautées

Salade verte

 Gratin de chou-
fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

 Fromage ou
laitage

DESSERT

Fruit frais

 Yaourt nature
sucré

 Compote et sablé
breton

 Gâteau au
chocolat

Cocktail de fruits


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


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

Produits locaux

* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval

* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Châteaux (53)



Produit issu de l'agriculture biologique


 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicketmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

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

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées en vinaigrette

Friand au fromage

Pâté de foie

Velouté de légumes

Saucisson sec

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade
Salade verte

Carbonade de bœuf
Légumes de la carbonade

Filet de poulet rôti
Mélange campagnard

Saucisse grillée
Lentilles cuisinées

Dos de lieu sauce aux crustacés
Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc aux fruits

Fruit frais

Fran pâtissier

Riz au lait

Fruit frais

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

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

Produits locaux
* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Châteaux (53)

Produit issu de l'agriculture biologique

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet
et maïs

Salade coleslaw



Friand au
fromage

Betteraves
vinaigrette

Potage velouté

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de porc aux
champignons

Haricots verts
sautés

Enoncé de dinde
au paprika

Pommes rissolées

Paupiette de veau
au jus

Semoule aux
épices

Boulettes de bœuf
sauce tomate

Poêlée du chef

Merlu pané au
citron

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Fian au caramel

Beignet au
chocolat

Fruit frais



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

Produits locaux

* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval

* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Châteaux (53)



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicketmiami.fr

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes

Riz au surimi & ciboulette

Céleri rémoulade



Taboulé à l'orientale

Velouté de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Steak haché sauce au poivre

Petits pois à la française

Jambalaya au poulet

Riz

Dos de colin meunière

Carottes aux épices

Mijoté de porc

Haricots blancs

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Crème dessert à la vanille

Fruit frais



Fruit frais



Crêpe pour la chandeleur

Flan au chocolat

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

Produits locaux

* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval

* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Châteaux (53)


Produit de saison

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


Produit issu de l'agriculture biologique


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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
 VENDREDI
HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Carottes râpées

Pizza

Potage de légumes

Salade Marco Polo

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Hachis parmentier

Poisson à la crème

Rôti de porc

Tajine de pois chiches aux fruits secs



Haricots verts

Salade verte

Carottes vichy

Gratin de pommes de terre

Semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Semoule au lait

Pâtisserie maison

Fruit frais



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


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

Produits locaux

* Pain : Boulangerie Pacilly - Laval

* Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)

* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



Produit issu de l'agriculture biologique



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !