

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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

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



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TCGZ20

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Rillettes et cornichons

Carottes râpées et maïs



Tomates et maïs



Concombre bulgare



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Bœuf à la provençale

Rougail de saucisse

Rôti de porc au jus

Poisson du jour

Pommes rissolées

Petits pois

Légumes de rougail/riz

Coquillettes

Epinards/semoule

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais




Fruit frais



Ile flottante

Brownie


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


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


Produits locaux
 * Boulangerie Pacilly - Laval
 * Pommes : "Vergers des Vallonières" - Saint Berthevin (53)
 * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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

Code à saisir : TCGZ20

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

Pastèque



Salade de blé

Râpé de
courgettes et
carottes au curry



Piémontaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé
sauce charcutière

Boulettes de
bœuf basquaise

Longe de porc
marinée

Poisson pané au
citron

Filet de dinde aux
pommes

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Jeunes carottes

Riz

Gratin de brocolis
et pommes de
terre, mozzarella

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

DESSERT

Fruit frais




Riz au lait au
caramel

Tarte aux
pommes

Fruit frais



Clafoutis

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

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

 **Produits locaux**
* Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : "Vergers des Vallonières" - Saint Berthevin (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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

Code à saisir : TCGZ20

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Concombre et
fromage de brebis



Radis et beurre



Salade de pâtes,
dés de volaille et
fromage

Duo de melon et
pastèque



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes à la
bolognaise

Poulet froid

Fondant de porc
au miel

Brandade de
poisson

Haricots verts

Chips

Carottes glacées

Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

DESSERT

Fromage blanc


Fruit frais



Liégeois au
chocolat

Chou à la crème

Compote

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

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

 **Produits locaux**
* Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : "Vergers des Vallonières" - Saint Berthevin (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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

Code à saisir : TCGZ20

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
jambon et
tomates

Crêpe au fromage

Pamplemousse



Melon



Tomates à l'huile
d'olive



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce paprika

Carbonade de
bœuf

Gratin malouin

Couscous maison

Carbonara de
poisson

Petits pois

Gratin de chou-
fleur

Légumes du
couscous

Pâtes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature
sucré

Mousseline aux
fruits

Entremets au
chocolat

Fruit frais



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

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

 **Produits locaux**
* Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : "Vergers des Vallonières" - Saint Berthevin (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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

Code à saisir : TCGZ20

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux
pommes



Tomates
vinaigrette



Bruschetta

Concombre, maïs
et fromage



Pâté forestier

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de
volaille

Hachis
parmentier

Rôti de veau au
romarin

Lieu aux petits
légumes

Sauté de porc au
curry

Printanière de
légumes

Salade verte

Poêlée du chef

Riz

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

Fromage ou
Laitage

DESSERT

Fruit frais




Fromage blanc

Semoule au lait

Fruit frais



Fromage blanc
aux framboises

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

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

 **Produits locaux**
* Boulangerie Pacilly - Laval
* Pommes : "Vergers des Vallonières" - Saint Berthevin (53)
* Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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

Code à saisir : TCGZ20

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !