

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce
vinaigrette

Crêpe au fromage

Animation -
Street Food - ASIE

Tomates vinaigrette



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin à la provençale



Emincé de dinde à la
normande (crème &
champignons)

Salade verte



Panaché de haricots

Porc au thym

Carottes à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Compote

 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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

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

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de la Pentecôte

Salade de pommes de terre

Concombre à la vinaigrette



Melon



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Poisson pané

Rôti de porc au jus

Poulet à la marocaine
(ail, coriandre, cumin,
safran, oignons,
poivrons)

Poêlée campagnarde

Riz

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fruit frais



Moelleux aux poires &
au chocolat

 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

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la niçoise
(coquillettes, thon,
tomate & olives)

Tomates & mozzarella



Pastèque



Cake au fromage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Paupiette de dinde
sauce barbecue

Boulettes de veau

Bœuf à la
méditerranéenne

Filet de poisson sauce
aurore

Carottes au cumin

Semoule

Pommes rissolées

Chou-fleur gratiné

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Riz au lait

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 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

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

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes

Concombre, maïs &
Édam



Taboulé

Melon



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
Ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo &
poivrons

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Haricots beurre

Salade verte



Gratiné de courgettes,
tomates & poivrons

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Cookies

Cocktail de fruits

 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

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

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

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage

Pastèque



Tomates au fromage de brebis



Carottes râpées



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce
moutarde

Couscous

Emincé de dinde
Tandoori

Poisson pané

Petits pois cuisinés

Légumes de couscous /
Semoule

Potatoes

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Liégeois à la vanille

Mousse au chocolat &
palet breton

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 20 % minimum de bio

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

 **Produits locaux**
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312