

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage   Pâtes	Boulettes de bœuf sauce barbecue  Haricots verts au beurre		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais 	Crème 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.**

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 15 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Rillettes & cornichon	Tomates vinaigrette	Blé exotique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Colin sauce au curcuma  Semoule	Paëlla au poulet  Riz	Rôti de porc au miel et à la moutarde  Purée de légumes	Dinde au curry  Piperade
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Gâteau au chocolat	Glace

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

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 15 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio**

**CLIC&MIAM!**

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

Code à saisir : BMJK312

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Betteraves vinaigrette	Concombre sauce Bulgare	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel  Petits pois cuisinés	Filet de dinde et ketchup  Frites	Dos de lieu au citron  Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais	Liégeois	Salade de fruits 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**
- \* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
  - \* Volaille : Galliance à Ancenis
  - \* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
  - \* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménil
  - \* Farine bio : Minoterie - Azé

**Produit issu de l'agriculture biologique**

**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 15 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio**

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

Code à saisir : BMJK312

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes



Crêpe au fromage

Tomates vinaigrette



Pâté de campagne

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Paupiette de veau  
Forestière

Pommes de terre au  
four

Emincé de dinde à la  
normande (crème &  
champignons)

Panaché de haricots

Porc au thym

Carottes à la crème

Poisson du jour sauce au  
beurre blanc

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



Muffin

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**  
\* 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 issu de l'agriculture biologique**

**Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 15 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 10 % minimum de bio**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BMJK312

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !