

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Melon



Pommes de terre,  
cornichons, œuf et  
fromage

Courgettes râpées au  
curry



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Jambon grillé sauce miel  
& moutarde

Pané à l'emmental



Dos de colin

Paëlla au poulet

Purée

Pâtes

Jardinière de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Crème au caramel



Flan Pâtissier

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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
\* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
\* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

**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	Boulgour à la tomate & au basilic (Boulgour libanais) 	Concombre au fromage de brebis 	Pennes au poulet & copeaux de parmesan	Tomates au fromage à l'huile d'olive  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille  Haricots verts au beurre 	Boulettes de bœuf à la tomate  Pâtes	Fondant de porc aux champignons  Carottes glacées 	Brandade de poisson  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc 	Cake au citron	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  
 \* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
 \* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
 \* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

 **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

Riz océane

Pizza

Semaine du goût

Carottes râpées



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Paupiette de veau sauce  
Tandoori

Bœuf aux olives

1er temps d'animation

Tajine de pois chiches  
aux fruits secs



Petits pois cuisinés



Purée de carottes

Et sa garniture

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
\* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
\* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

**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

Betteraves vinaigrette



Tomates vinaigrette



Salade de concombre et Edam



Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille au ketchup

Hachis Parmentier

Lieu sauce aux poivrons

Sauté de porc au curry

Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées



Lentilles

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Génoise aux fruits

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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
\* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
\* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

**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

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.**

**Produits locaux**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
\* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
\* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

**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

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.**

**Produits locaux**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier  
\* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis  
\* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

**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 !**