

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois à l'emmental 	Riz au surimi & ciboulette	Taboulé à l'orientale	Velouté de butternut 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage & tomate 	Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française 	Dos de colin meunière Carottes aux épices 	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille 	Fruit frais 	Crêpe pour la chandeleur	Flan nappé

 **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

Code à saisir : BMJK312

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Quiche au fromage

Carottes râpées



Potage



Râpé de céleri aux
pommes



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait
de coco

Hachis parmentier

Marée du jour

Couscous

Haricots panachés

Salade verte



Gratin d'épinards et
pommes de terre

Semoule (bio) /
Légumes du couscous



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc

Cake aux pommes

Compote de fruits



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

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

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

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

Code à saisir : BMJK312

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