



Semaine du 03/05 au 09/05

RESTANDA AFFICINQUE A ACPO SABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizza	Carottes râpées 🔆	Concombre au fromage et maïs	Salade césar (salade verte, poulet, croûtons et sauce au parmesan)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce tomate	Mijoté de porc sauce Dijonnaise	Poisson du jour	Rougail de saucisse
	Petits pois	Pommes rissolées	Bâtonnière de légumes	Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote	Flan nappé au caramel	Tarte crumble aux pommes	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







Semaine du 10/05 au 16/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Salade, tomates et fromage de brebis	Jeudi de l'Ascension	
PLAT CHAUD	Nuggets végétariens	Saucisse grillée		
ET GARNITURES	Pâtes	Petits pois		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Fruit frais 🕌 💟	Fromage blanc		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison			CITCLAITANI	





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







Semaine du 17/05 au 23/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes	Salade de pâtes, tomates et curry	Carottes râpées au curry	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf	Jambon grillé	Emincé de dinde sauce colombo	Dos de colin meunière
	Purée	Poêlée du chef	Pommes rissolées	Gratin de chou-fleur et brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 🔆	Compote de fruits	Glace	Crème dessert
Produit de saison				

Produit de saiso

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







Semaine du 24/05 au 30/05

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pentecôte	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, poulet, poivrons et maïs	Tomates au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Viennoise de volaille	Fondant de porc sauce dijonnaise	Brandade de poisson
		Haricots verts	Carottes glacées	Salade verte
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais	Génoise à la framboise	Yaourt aromatisé
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est	composé d'ingrédients crus de saison	CLICS-NATANAI		



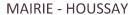
- * Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier
- * Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre

- * Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
- * Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

restaurant sont 100% françaises.









Semaine du 31/05 au 06/06

Recou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz océane	Melon 🕌 💟	Hawaï et le Surf!	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce tandoori	Gratin de légumes du soleil		Poisson du jour
	Petits pois à la française	Gratin de courgettes, pommes de terre, tomates et fromage		Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais **	Yaourt nature sucré		Fruit frais **
Produit de saison			0	



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

