

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---------------------------------------|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Crêpe au fromage | Carottes râpées aux épices | Potage de légumes | Chou chinois à l'emmental |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de volaille Haricots panachés | Hachis parmentier Salade verte | Dos de colin à la provençale Farfalles | Couscous de boulettes végétarienne Semoule / Légumes du couscous |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage |
| DESSERT | Fruit frais | Fromage blanc aux Spéculoos | Far breton | Fruit frais |

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

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 - 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 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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 | 11 novembre | Betteraves vinaigrette | Potage | Pâté de campagne |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Tortis à la carbonara | Sauté de dinde Chou-fleur en gratin | Filet de poisson aux petits légumes Riz |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage ou Laitage | Fromage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | | Fruit frais | Donut | Fruit frais |

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

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 - 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 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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 | Carottes rapées à l'orange  | Velouté de légumes | Tarte au fromage | Piémontaise |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Filet de poulet Tandoori Semoule | Paupiette de veau Pommes de terre rôties | Mijoté de porc à la graine de moutarde Petits pois | Poisson Meunière Poêlée campagnarde |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage |
| DESSERT | Flan nappé au caramel | Fruit frais  | Gâteau aux pommes | Fruit frais  |

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

 **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 - 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 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % 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 | Betteraves vinaigrette | Mousse de foie | Potage de légumes | Riz au thon tomate |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Tortis | Lieu sauce dieppoise Purée | Bœuf mode Carottes jeunes aux épices | Jambon braisé Haricots verts à l'ail |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Chocolat liégeois | Fruit frais | Clafoutis aux fruits | Milk shake aux fruits rouges et banane |

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

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 - 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 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

Code à saisir : BMJK312

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !