

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette



Mousse de foie

Riz au thon томатé

Potage de carottes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Lieu sauce sauce Dieppoise

Jambon braisé

Boulettes de bœuf aux champignons

Tortis

Ratatouille / Pommes de terre

Haricots verts à l'ail



Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Moelleux au citron

Fromage blanc



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



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

Taboulé



Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis



Potage de légumes



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Julienne de légumes

Bœuf au paprika

Pommes de terre
sautées

Rôti de porc au Colombo

Gratin de chou-fleur

Chili con carne

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage



DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré



Tarte au chocolat

Cocktail 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

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Crème de potiron

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre



Saucisse grillée

Carottes



Lieu sauce aux crustacés

Boulgour aux petits légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Compote



Flan nappé au caramel

Donut

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

Code à saisir : BMJK312

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette 	La Coleslaw 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande Poêlée du chef	Jambon grillé Pommes rissolées	Keftas de boeuf Petits pois 	Merlu pané au citron Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage 
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	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

Code à saisir : BMJK312

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