









	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise: pommes de terre, thon, tomates & olives 	Tomates & mozzarella 	3ème temps d'animation: Danse Sirtaki	Saucisson à l'ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce suprême Carottes au cumin	Chili con carne Riz et haricots rouges		Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 		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	Pentecôte	Céleri râpé	Concombre vinaigrette	Râpé de carottes et courgettes au fromage blanc et curcuma
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Saucisse grillée Purée	Poulet rôti à la Marocaine Ratatouille	Rôti de porc à la Diable Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Crème dessert	Brownie	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	Tomates vinaigrette et fromage de brebis	Pâté de campagne	Perlines au poulet et chorizo	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes fromagères aux lentilles corail	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce Aurore Poêlée de légumes	Porc au caramel Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais	Cake aux cerises	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

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, mais et vinaigrette au balsamique



Concombre sauce Bulgare



Pastèque



Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Boullgour aux petits légumes

Boeuf à la Provençale

Petits pois à la Bretonne (lardons, oignons, champignons)

Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry)

Pommes de terre rôties

Dos de lieu au cumin

Epinards à la Béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Entremets au chocolat

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	Pommes de terre, cornichons, œuf et fromage	Tomates à la vinaigrette	Blé, mozzarella et pesto	Radis et beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja, tomates et basilic Carottes à la crème	Saucisse grillée Tortis	Dos de colin Meunière Gratin du soleil	Paëlla
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Entremets à la vanille	Framboisier	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



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

Code à saisir : BMJK312

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