



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et mais 	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets et ketchup Pommes de terre rissolées	Boulettes de bœuf sauce paprika Petits pois cuisinés	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Dos de lieu au citron Epinards à la crème/coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt nature sucré	Donut	Entremets au chocolat	Fruit frais 

 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.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique** entre dans la composition de vos repas.

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VJZT512



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Forestière Pommes de terre	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz	Porc au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Fruit frais 	Muffin aux pépites

 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.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique** entre dans la composition de vos repas.

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : VJZT512



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au fromage blanc 	Coquillettes au poulet	Concombre à la vinaigrette 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Calamars à la Romaine Epinards à la crème	Rôti de porc au jus Riz	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Fruit frais 	Génoise aux fruits

 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.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique** entre dans la composition de vos repas.

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : VJZT512



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomates & olives) 	Tomates à la mozzarella 	Pastèque 	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Falafels de fèves et coriandre  Pommes de terre rissolées	Bœuf à la méditerranéenne Semoule	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Entremets au chocolat & billes croc	Fruit frais 

 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.

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

 **20% de produits issus de l'agriculture biologique** entre dans la composition de vos repas.

 **Plat végétarien**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : VJZT512