

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Potage aux vermicelles	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Poisson pané Gratin de chou-fleur	Chili sin carne  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Brownie	Cocktail de 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 !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : VJZT512



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Crème de potiron	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Emincé de poulet thaï Haricots beurre	Saucisse grillée Poêlée de 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 de fruits	Flan nappé au caramel	Riz au lait et coulis de fruits rouges	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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves vinaigrette	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz		Keftas de bœuf Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au caramel au beurre salé		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