



	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 	Emincé de poulet thaï Haricots beurre	Saucisse Petits pois	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