



|                          | 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<br><br>Salade verte  | Emincé de poulet thaï<br><br>Haricots beurre | Saucisse<br><br>Petits pois            | Lieu sauce aux crustacés<br><br>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 !**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : VJZT512