



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Chou blanc et fromage 	Potage	Macédoine de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Fricassée de carottes jaunes et oranges	Pennes à la carbonara	Sauté de dinde à la normande Chou-fleur persillé	Filet de poisson aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Galette des rois	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	Carottes râpées à l'orange 	Velouté de légumes	Pizzetta	Céleri mimosa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet pané Semoule	Dahl de lentilles  Riz	Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois	Poisson du jour Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau aux pommes


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 vinaigrette	Mousse de foie	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Tortis	Lieu sauce dieppoise Pommes vapeur / Carottes vichy	Hachis parmentier Salade verte 	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Milk shake aux fruits rouges et à la banane	Clafoutis 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	Taboulé	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de soja  Julienne de légumes	Filet de dinde Pommes rissolées	Poisson pané Gratin de chou-fleur	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Crêpe pour la Chandeleur	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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.