

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Chou blanc et fromage 	Potage	Betteraves vinaigrette
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	Poisson meunière Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais 	Galette des rois	Fruit frais 

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

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

 **Produits locaux**
 * Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
 * Volaille : Galliance à Ancenis
 * Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
 * Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
 * Farine bio : Minoterie - Azé

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange 	Velouté de légumes	Céleri râpé 	Pizza
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Semoule	Boulettes végétariennes  Riz	Sauté de porc à la moutarde Petits pois	Poisson du jour aux petits légumes Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Gâteau aux pommes	Fruit frais 

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

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

 **Produits locaux**
 * Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
 * Volaille : Galliance à Ancenis
 * Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
 * Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
 * Farine bio : Minoterie - Azé

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Piémontaise

Potage

Râpé de légumes en vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Lieu sauce dieppoise

Bœuf au paprika

Jambon braisé

Tortis

Carottes vichy

Haricots verts à l'ail

Purée

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Clafoutis aux fruits

Fromage blanc

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

Produits locaux
* Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
* Volaille : Galliance à Ancenis
* Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
* Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
* Farine bio : Minoterie - Azé

Produit issu de l'agriculture biologique

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Chou chinois râpé & fromage	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Julienne de légumes	Pilon de poulet aux épices barbecue Pommes rissolées	Poisson du jour 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	Crêpe pour la Chandeleur	Cocktail de fruits

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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

Produits locaux
 * Le pain : Boulangerie du Louvre, Château Gontier
 * Volaille : Galliance à Ancenis
 * Pommes : Mr Brecheteau, à Candé
 * Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte - Ménéil
 * Farine bio : Minoterie - Azé

Produit issu de l'agriculture biologique

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**