

	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 bœuf aux champignons Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue 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	Brownie	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 - Ménil
 * 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



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 au citron



Crêpe au fromage

Crème de potiron

Duo de saucissons

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Emincé de poulet thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Compote


Riz au lait et coulis de fruits rouges

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	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Repas de Noël	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la Normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz		Boulettes de bœuf Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat		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 - Ménil
* 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**




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				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				

 **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 - Ménil
 * 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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : BMJK312

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