

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

Cuisse de poulet aux  
épices barbecue

Poisson pané

Chili con carne

Julienne de légumes

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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 - 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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://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<br><br>Poêlée du chef   | Merlu pané au citron<br><br>Riz |               | Boulettes de bœuf<br><br>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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : BMJK312

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



# MENU

MAIRIE - HOUSSAY

Semaine du 23/12 au 29/12

|                          | 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BMJK312

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

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