

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
aux pommes 

Salade de haricots verts
et tomates

Taboulé

Salade verte, Edam et
Gouda 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille et
ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo &
poivrons

Sauté de porc au curry

Haricots beurre

Salade verte 

Courgettes sautées

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Flan

Mousse au chocolat

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

 **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**

 **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

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 | Pizza | Riz au surimi | Carottes râpées au citron | Pâté de foie |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Jambon grillé Petits pois cuisinés | Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental | Couscous Légumes du couscous/semoule | Carbonara de poisson Farfalles |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fruit frais | Yaourt nature sucré | Cake au citron | 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 | Salade de pommes de terre, fromage, cornichon & œuf | Tzatziki | Semaine du goût | Pennes au thon, tomates & basilic |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Pané au fromage  Haricots verts au beurre | Pâtes à la Bolognaise Salade verte  | | Fondant de porc aux champignons Carottes glacées |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fruit frais  | Crème dessert | | Compote |

 **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

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 - 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

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 - 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 !**