

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre sauce bulgare	Melon	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde sauce ketchup  Farfalles	Steak haché sauce paprika  Petits pois cuisinés	Sauté de porc au caramel  Pommes de terre vapeur	Dos de lieu au citron  Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt nature sucré	Donut	Entremets 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 - 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**



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 	Crêpe au fromage	Pastèque 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux 	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)  Panaché de haricots	Porc au thym  Carottes sautées	Poisson du jour sauce au beurre blanc  Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Muffin	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**

Râpé de légumes



Coquillettes au poulet

Concombres à la vinaigrette



Melon



**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Saucisse grillée

Purée

Calamars à la Romaine

Epinards à la crème

Rôti de porc au jus

Ratatouille

Poulet à la Marocaine  
(Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Riz

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERT**

Crème dessert

Fruit frais



Génoise à la confiture

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](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	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)	Tomates à la mozzarella	Pastèque	Quiche au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Carottes au cumin	Boulettes de soja  Frites	Bœuf à la méditerranéenne  Semoule	Filet de poisson sauce Aurore  Chou fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Tartelette	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 !**