



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomates et mozzarella 	Melon 	Concombre et surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Dos de colin à l'oseille Pommes de terre sautées	Bœuf à la provençale Pâtes	Paëlla au poulet
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Semoule au caramel	Entremets au chocoalt	Fruit frais 

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

 **Plat végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**






 **Produits locaux**
* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier
* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

CLIC&MIAM!

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


Code à saisir : VJZT512


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Céleri aux pommes 	Pastèque	Salade coleslaw 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau à la dijonnaise Haricots verts	Nuggets végétariens  Pâtes	Steak haché Frites	Poisson du jour Carottes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Salade de fruits	Fruit frais 	Marbré au chocolat

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

 **Plat végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier
* Volaille: Sofral, à Lassy-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr


Code à saisir : VJZT512


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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perlines	Betteraves vinaigrette	Melon 	Céleri râpé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Purée de légumes	Pâtes à la bolognaise	Sauté de porc au caramel Gratin dauphinois	Dos de colin rôti au beurre citronné Boulgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Muffin aux pépites

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

 **Plat végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier
* Volaille: Sofral, à Lassy-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé





CLIC&MIAM!


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

Code à saisir : VJZT512


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




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé marocain	Concombre bulgare 	Melon 	Rillettes et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de volaille Haricots panachés	Poulet rôti Petits pois	Bœuf mode Semoule	Poisson du jour Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Beignet	Yaourt sucré	Fruit frais 

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

 **Plat végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier
* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé

CLIC&MIAM!
Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VJZT512


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




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque	Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes au basilic	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus	Cassolette de poisson Purée	Rôti de porc à la diable Carottes au beurre persillées	Sauté de dinde au curry Gratin de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Entremets à la vanille	Fruit frais 

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

 **Plat végétarien**

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**
* Bœuf, veau et porc: Les Eleveurs de la Charentonne, Château Gontier
* Volaille: Sofral, à Lassay-les-Châteaux, et Anjou Volaille à Ancennis
* Pommes: Mr Brecheteau, à Candé



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

Code à saisir : VJZT512

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