

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne	Riz au thon	Céleri aux pommes 	11 novembre	Pomelo
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Lentilles	Paupiette de veau à la dijonnaise Poêlée de légumes	Sauté de porc au curry Boulgour		Poisson du jour Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc	Compote et biscuits		Marbré au chocolat


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

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **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 : SAFH19

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de
pommes de terre,
maïs et
cornichons

Betteraves
vinaigrette

Salade coleslaw



Salade hollandaise



Potage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Bolognaise
végétarienne

Tajine de
boulettes
d'agneau aux
fruits secs

Cassoulet

Dos de colin rôti
au beurre
citronné

Carottes vichy

Pâtes

Semoule /
Légumes du tajine

Cocos

Boullgour aux
petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

Fromage ou
laitage

DESSERT

Fruit frais



Velouté aux fruits


Liégeois

Fruit frais



Muffin aux
pépites


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

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **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 : SAFH19

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Salade de chou blanc et lardons



Salade d'endives, œuf et ciboulette



Carottes râpées



Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Jambon grillé sauce charcutière

Poulet rôti

Chipolatas grillées

Hachis parmentier

Poisson pané

Haricots panachés

Petits pois

Lentilles cuisinées

Salade verte



Riz pilaf

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Crème dessert

Entremets à la vanille

Fruit frais




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

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **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 : SAFH19

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à l'orange

Taboulé à l'orientale

Œuf mayonnaise

Potage

Piémontaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de dinde à la crème

Dos de colin sauce dieppoise

Raviolis

Tartiflette

Émincé de bœuf à la tomate

Semoule

Poêlée de légumes

Salade verte



Salade verte



Gratin de brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Salade de fruits

Entremets à la vanille

Fruit frais




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

 **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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **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 : SAFH19

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !