


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Taboulé	Ascension	Concombre, ricotta et basilic 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Pâtes	Pilon de poulet Haricots verts au beurre		Brandade de poisson Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert		Compote de fruits

 **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	Tomates à la vinaigrette 	Rillettes & cornichons	Courgettes râpées au curry	Blé exotique
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Semoule	Paëlla	Rôti de porc au miel & moutarde Gratin de brocolis & mozzarella	Omelette à l'espagnole  Piperade
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc & billes croc'	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie

 **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	Pentecôte	Concombre sauce bulgare 	Emincé de céleri au jambon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel Petits pois cuisinés	Filet de dinde & ketchup Pommes de terre rissolées	Dos de lieu au citron Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT		Fruit frais 	Entremets au chocolat	Salade de fruits 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 !**




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux  Pommes de terre	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz	Porc au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Compote de fruits	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 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	Carottes râpées au fromage blanc 	Coquillettes au poulet	Rome & l'Italie	Salade verte, Edam et Gouda 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Purée	Calamars à la romaine Epinards à la crème		Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais 		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

Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Tomates à la mozzarella



Pastèque



Cake au fromage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de soja



Bœuf à la méditerranéenne

Filet de poisson sauce aurore

Carottes au cumin

Pommes de terre rissolées

Semoule

Chou-fleur gratiné à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Entremets au chocolat & billes croc


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	Salade de betteraves aux pommes	Salade de concombre, oignons rouges & Edam 	Taboulé	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 	Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées	Sauté de porc au curry Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Pudding	Mousse 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 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	Friand au fromage	Riz au surimi	Pastèque 	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Petits pois cuisinés	Emincé de dinde Tandoori Gratiné de courgettes, tomates & emmental	Couscous au poulet Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Marbré	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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf

Concombre à la crème



Melon



Pennes, tomates & basilic



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes sauce bolognaise

Hot dog ou hamburger

Poisson du jour

Haricots verts au beurre

Salade verte



Pommes rissolées

Carottes glacées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Crème dessert


Compote de fruits

Cake au citron


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 !**