

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Concombre sauce bulgare 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au paprika Petits pois	Dos de lieu au citron Boulgour aux petits légumes		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Gaufre	Flan nappé au caramel		

 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

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

 **Plat végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UEWTDD

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves sauce vinaigrette	Crêpe au fromage	Animation - Street Food - ASIE	Tomates vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin à la provençale  Salade verte 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots		Porc au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 		Compote

 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

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

 **Plat végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : UEWTDD

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de la Pentecôte	Salade de pommes de terre	Concombre à la vinaigrette 	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Poêlée campagnarde	Rôti de porc au jus Riz	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais 	Fruit frais 	Moelleux aux poires & au chocolat

 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 - Ménil
 * Farine bio : Minoterie - Azé

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

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : UEWTDD

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Tomates & mozzarella	Pastèque	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Carottes au cumin	Boulettes de veau Semoule	Bœuf à la méditerranéenne Pommes rissolées	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé	Fruit frais	Riz au lait	Fruit frais

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

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

Plat végétarien

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : UEWTDD

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de betteraves aux pommes	Concombre, maïs & Édam	Taboulé	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et Ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte	Lieu sauce au chorizo & poivrons Gratiné de courgettes, tomates & poivrons	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais	Cookies	Cocktail de fruits

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 - Ménil
 * Farine bio : Minoterie - Azé

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

Plat végétarien

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : UEWTDD

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque 	Tomates au fromage de brebis 	Carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés	Couscous Légumes de couscous / Semoule	Emincé de dinde Tandoori Potatoes	Poisson pané Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille	Mousse au chocolat & palet breton	Fruit frais 

 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

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

 **Plat végétarien**

 **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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : UEWTDD

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