

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Pennes au thon, tomates et basilic	Concombre à la crème	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de dinde aux épices Pommes rissolées	Saucisse grillée Haricots verts au beurre	Bolognaise Pâtes	Brandade de poisson Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Crème dessert	Cake au citron	Compote 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

Fournisseurs locaux :
Pain : Boulangerie locale 'La Boule d'or' Meslay du Maine
Volaille : Galliance à Ancenis
Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte-Ménél
Pâtes bio : Minoterie Blin Aze

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien



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	Tomates à la vinaigrette ☀	Rillettes & cornichons	Pastèque ☀	Salade de blé composée
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Semoule	Paëlla au poulet Riz	Jambon au miel et à la moutarde Poêlée de brocolis & chou-fleur	Dinde au paprika Courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais ☀	Brownie	Mousse 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

Fournisseurs locaux :
Pain : Boulangerie locale 'La Boule d'or' Meslay du Maine
Volaille : Galliance à Ancenis
Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte-Ménél
Pâtes bio : Minoterie Blin Aze

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

Produits issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien



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	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Melon 	Œuf à la mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés	Emincé de dinde et ketchup Pommes rissolées	Dos de lieu au citron Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Donut	Yaourt aromatisé	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

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 Fournisseurs locaux :
Pain : Boulangerie locale 'La Boule d'or' Meslay du Maine
Volaille : Galliance à Ancenis
Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte-Ménél
Pâtes bio : Minoterie Blin Aze

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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 à la vinaigrette	Boulgour au surimi vinaigrette	Pastèque 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin à la provençale  Mélange sauce basquaise	Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Jambon au thym Carottes à la crème	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits	Fruit frais 	Muffin aux pépites	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

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 Fournisseurs locaux :
Pain : Boulangerie locale 'La Boule d'or' Meslay du Maine
Volaille : Galliance à Ancenis
Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte-Ménél
Pâtes bio : Minoterie Blin Aze

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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	Carottes râpées 	Coquillettes au poulet	Salade verte, fromage, tomates et jambon 	Concombre à la vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Lentilles	Poisson pané Epinards sauce béchamel	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille	Jambalaya Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais 	Cake au chocolat	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

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

 Fournisseurs locaux :
Pain : Boulangerie locale 'La Boule d'or" Meslay du Maine
Volaille : Galliance à Ancenis
Maraîcher bio : Jean Christophe Lecomte-Ménél
Pâtes bio : Minoterie Blin Aze

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

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**



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

Code à saisir : UEWTDD

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