

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Céleri râpé aux pommes	Menu du chef	Salade de pâtes tricolores, tomates, Gouda et poivrons	Concombre au fromage de brebis
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde  Ratatouille	Pâtes Napolitaine et fromage râpé  Salade verte		Fondant de porc aux champignons (SIQO)  Haricots verts à l'ail	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe (SIQO)			Fromage à la coupe	
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc et Oréo		Cake au citron	Compote de pommes

**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 de votre restaurant sont 100% françaises.

**Producteurs locaux**

- \* **Porc** : Bernard Jean Floch
- \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac
- \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille
- \* **Légumes de saison** : Fruidis
- \* **Pain** : boulangerie locale



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 Produits issus de l'agriculture biologique.



Repas végétarien

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE52SAX

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz à la Mexicaine (riz, haricots rouges, maïs, Gouda)	Crêpe au fromage	Menu du chef	Semaine du goût	Haricots verts au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce Tandoori  Petits pois cuisinés 	Brochette de porc marinée   Tian de courgettes, tomates et emmental		1er temps d'animation	Couscous de légumes aux pois chiches et fruits secs (SIQO)   Semoule et légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe				Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré 			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 de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Producteurs locaux**  
\* **Porc** : Bernard Jean Floch  
\* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac  
\* **Pilons de poulet** : Anjou volaille  
\* **Légumes de saison** : Fruidis  
\* **Pain** : boulangerie locale

 **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**  
 **Produits issus de l'agriculture biologique.**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE52SAX

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Tomates vinaigrette	Menu du chef	La Grecque (concombre, poivrons, oignons, mozzarella, tomates, olives) 	Salade verte, Edam et Mimolette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage   Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte		Pennes à la Carbonara	Lieu sauce au chorizo et poivrons  Chou-fleur rôti
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe (SIQO)		Fromage à la coupe 	
DESSERT	Semoule au lait	Fruit frais  		Salade de fruits frais 	Roulé à la pâte à tartiner

 **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 de votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Producteurs locaux**  
 \* **Porc** : Bernard Jean Floch  
 \* **Fromage blanc/lait entier** : Gaec Mezerac  
 \* **Pilons de poulet** : Anjou volaille  
 \* **Légumes de saison** : Fruidis  
 \* **Pain** : boulangerie locale

 **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**  
 **Produits issus de l'agriculture biologique.**

 **Repas végétarien**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE52SAX

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