

**HORS D'ŒUVRE**

**LUNDI**

Reprise

**MARDI**

Salade au jambon et  
fromage

**JEUDI**

Perlines,  
pamplemousse et  
maïs

**VENDREDI**

Salade piémontaise

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Gratin malouin (bœuf  
haché et chou-fleur  
béchamel )

Poisson du jour

Purée

Chou-fleur

Poêlée du chef

**DESSERT**

Yaourt velouté



Brownie

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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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

**HORS D'ŒUVRE**


**LUNDI**

Pizza


**MARDI**

Carottes râpées 

**JEUDI**

Concombre au fromage et maïs 

**VENDREDI**

Salade César (salade verte, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Boulettes de bœuf sauce tomate

Petits pois

Mijoté de porc sauce Dijonnaise

Pommes rissolées

Poisson du jour


Bâtonnière de légumes

Rougail de saucisse

Riz

**DESSERT**

Compote


Flan nappé au caramel 

Tarte crumble aux pommes

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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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

**HORS D'ŒUVRE**

**LUNDI**

Betteraves  
vinaigrette



**MARDI**

Salade, tomates et  
fromage de brebis



**JEUDI**

Jeudi de l'Ascension

**VENDREDI**

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Nuggets végétariens



Saucisse grillée

Pâtes



Petits pois

**DESSERT**

Fruit frais



Fromage blanc

**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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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

## HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes 

Salade de pâtes, tomates et curry 

Carottes râpées au curry 

Taboulé

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de bœuf

Jambon grillé

Emincé de dinde sauce colombo

Dos de colin meunière

Purée

Poêlée du chef

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur et brocolis

## DESSERT

Fruit frais 


Compote de fruits

Glace

Crème dessert

 **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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Lundi de Pentecôte

Betteraves  
vinaigrette

Salade de pâtes,  
poulet, poivrons et  
maïs

Tomates au fromage



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Viennoise de volaille

Fondant de porc  
sauce dijonnaise

Brandade de poisson

Haricots verts

Carottes glacées

Salade verte



**DESSERT**

Fruit frais



Génoise à la  
framboise

Yaourt aromatisé

**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**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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

**HORS D'ŒUVRE**

**LUNDI**

Salade de riz océane

**MARDI**

Melon 

**JEUDI**


3ème temps  
d'animation: Hawaï  
et le Surf!

**VENDREDI**

Pâté de foie


**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Paupiette de veau  
sauce tandoori

Gratin de légumes du  
soleil 

Poisson du jour

Petits pois à la  
française

Gratin de courgettes,  
pommes de terre,  
tomates et fromage 

Pâtes

**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 servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produits locaux**  
\* Le pain: Boulangerie du Louvre, Château Gontier  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : OGE893

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