

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 

Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Porc au thym

Pommes de terre

Panaché de haricots

Riz

Carottes à la crème

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

 **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

Code à saisir : OGE893

**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

Calamars à la romaine

Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs 

Purée

Epinards à la crème


DESSERT


Crème dessert

Fruit frais 

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

Code à saisir : OGE893

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

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

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

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

Code à saisir : OGE893

**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

Hachis parmentier

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Sauté de porc au
curry

Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées

Riz

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

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

Code à saisir : OGE893

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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Friand au fromage

MARDI

Riz au surimi

JEUDI

Pastèque 

VENDREDI

Pâté de foie

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Jambon grillé

Emincé de dinde
Tandoori

Couscous au poulet

Carbonara de poisson

Petits pois cuisinés

Gratiné de
courgettes, tomates
& emmental

Semoule / Légumes
du couscous

Farfalles

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

 **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

Code à saisir : OGE893

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