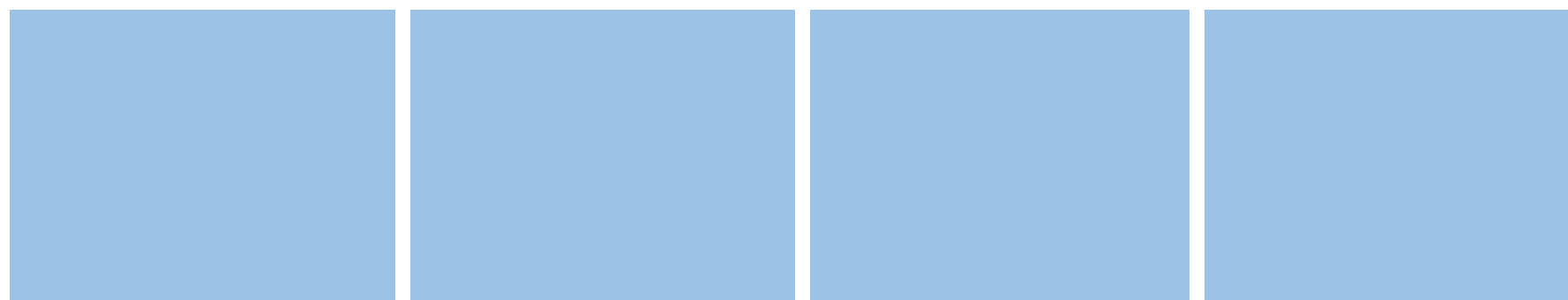




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				



La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Boulangerie locale  
 Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)  
 Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)  
 Eleveurs de la Charentonne (53)



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



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



**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade au fromage	Céleri rémoulade Crêpe au fromage	Potage Charcuterie	Chou chinois à l'emmental Salade de blé au jambon
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Andouillette Haricots panachés/poêlée de légumes	Hachis parmentier Omelette Salade verte Riz	Marée du jour Escalope à la crème Duo de carottes/épinards à la crème	Couscous Langue de bœuf sauce ravigote Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Barre Bretonne Entremets au café	Fromage blanc Fondant au chocolat Fruit frais	Flan Fruit frais Riz au lait	Fruit frais Tarte au chocolat Smoothie
	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Haricots panachés/poêlée de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri rémoulade Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc	Potage Marée du jour Duo de carottes/épinards à la crème Fromage ou Laitage Flan	Chou chinois à l'emmental Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !


**Produits locaux**

Boulangerie locale

Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)

Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)

Eleveurs de la Charentonne (53)


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

**Produit de saison**

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


**Plat végétarien**

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

Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Chou blanc et fromage  Carottes râpées 	Potage Macédoine	Salade au Gouda et croûtons  Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron  Blé	Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Merguez Salade verte  Semoule	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de canette braisée Riz/purée
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais  Liégeois Millefeuille au caramel	Beignet Poires au sirop Fruit frais 	Fruit frais  Semoule au lait Chou au chocolat
	11 novembre	Chou blanc et fromage Pennes à la carbonara  Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Salade verte Fromage ou Laitage Beignet	Salade au Gouda et croûtons Filet de poisson aux petits légumes Riz/purée Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Boulangerie locale  
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)  
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)  
Éleveurs de la Charentonne (53)




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



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



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange  Haricots rouges, ananas et maïs	Salade de pâtes Betteraves vinaigrette	Velouté de légumes Salami et cornichons	Céleri mimosa  Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Tajine d'agneau Semoule/pâtes	Paupiette de veau Poisson di jour Poêlée du chef/haricots beurre	Mijoté de porc à la graine de moutarde Poulet rôti Petits pois/courgettes persillées	Poisson meunière Brochette de dinde Purée de butternut/poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Génoise aux fruits Fruit frais 	Fruit frais  Brioche Mousse au chocolat	Moelleux aux pommes Fruit frais  Yaourt aromatisé	Crème à la vanille Financier Fruit frais 
	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet Tandoori Semoule/pâtes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Salade de pâtes Paupiette de veau Poêlée du chef/haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de légumes Mijoté de porc à la graine de moutarde Petits pois/courgettes persillées Fromage ou Laitage Moelleux aux pommes	Céleri mimosa Poisson meunière Purée de butternut/poêlée du chef Fromage ou Laitage Crème à la vanille



La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Boulangerie locale  
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)  
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)  
Éleveurs de la Charentonne (53)



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



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



**Plat végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CJTR3



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Piémontaise	Mousse de foie Chou aux pommes	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade	Riz au thon томатé Rillettes et cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Chipolatas Tortis/riz	Lieu sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Carottes Vichy/brocolis	Steak haché à la Provençale Rôti de porc à la diable Purée/semoule	Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail/mélange Basquaise
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Tarte amandine Fruit frais	Fruit frais Crumble aux pommes Fromage blanc	Gâteau au chocolat Fruit frais Crème au caramel	Compote Roulé au chocolat Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Pané au fromage Tortis/riz Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Lieu sauce dieppoise Carottes Vichy/brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Steak haché à la Provençale Purée/semoule Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat	Riz au thon томатé Jambon braisé Haricots verts à l'ail/mélange Basquaise Fromage ou Laitage Compote



La proposition de menu équilibré !



**Produits locaux**

Boulangerie locale  
Pommes: les Vergers des Vallonières, Saint Berthevin (53)  
Volaille: SAS Sofral, Lassay Les Châteaux (53)  
Éleveurs de la Charentonne (53)



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



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



**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : CJTR3