











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Salade aux lardons 	Potage 	Carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens  Tortis 	Dos de lieu sauce dieppoise Ratatouille 	Rôti de dinde aigre douce  Riz pilaf	Hachis parmentier Salade verte 	Jambon braisé Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Chocolat liégeois	Fruit frais 	Fromage blanc	Galette des rois

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi	Endives, jambon et fromage de brebis	Avocat vinaigrette	Potage	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané rôti Julienné de légumes	Haut de cuisse de poulet Pommes sautées	Tortilla Salade verte	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Chili végétarien Riz et haricots rouges
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Compote de pommes et son sablé breton	Brownie	Cocktail de fruits

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
- * Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
- * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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










Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Riz au thon et maïs 	Potage 	Rosette et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade  Salade verte 	Émincé de bœuf Petits pois 	Filet de poulet rôti Mélange campagnard	Saucisse grillée Purée	Poisson meunière Boullgour aux petits légumes 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Duo de fromage blanc et compote	Flan pâtissier	Riz au lait	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
- * Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
- * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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



Produit issu de l'agriculture biologique













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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au poulet et maïs 	Salade coleslaw 	Potage 	Betteraves persillées 	Salade d'endives, raisins secs et pignon de pins 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc au caramel Haricots verts sautés	Émincé de dinde aux champignons Pommes rissolées	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices	Boulettes de soja, tomates et basilic  Poêlée du chef	Poisson du jour Riz 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Mousse au chocolat	Éclair au chocolat	Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
- * Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
- * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & emmental 	Riz au surimi et ciboulette	Céleri aux pommes 	Taboulé à l'orientale	Velouté de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine 	Pilon de poulet sauce tex mex  Petits pois à la française	Jambalaya Riz 	Dos de colin meunière Carottes aux épices 	Mijoté de porc au miel Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Crêpe	Entremets au chocolat

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Pain : Boulangerie Pacilly - Laval
- * Pommes : Verger "Le Pressoir" Saint Fort (53)
- * Volaille : SAS Sofral - Lassay les Chateaux (53)



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



Produit issu de l'agriculture biologique



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



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

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !