



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Taboulé	Macédoine mayonnaise	Radis et beurre	Salade Marco Polo	Tomates & mozzarella
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Viennoise de volaille Haricots verts au beurre	Pâtés à la napolitaine	Poulet froid Chips	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson Salade verte
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Fromage blanc	Café liégeois	Cake au citron	Compote 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CHZ511

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Riz océane	Crêpe au fromage	Méli-mélo de légumes	Semaine du goût 1er temps d'animation	Chou-fleur vinaigrette
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Paupiette de veau sauce tandoori  Petits pois cuisinés	Boeuf aux olives  Tian de courgettes, tomates & emmental	Filet de poisson pané au citron  Riz basmati / Épinards à la crème		Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Mousse 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CHZ511

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette	Tomates vinaigrette	Carottes râpées	Concombre à la crème	Œuf mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Nuggets de volaille au ketchup	Hachis parmentier	Quiche lorraine	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Dalh de lentilles au lait de coco
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Haricots beurre	Salade verte	Salade verte	Courgettes sautées	Lentilles & riz
<b>DESSERT</b>	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Semoule au lait	Roulé façon framboisier	Fruit frais

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CHZ511

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN BON  
APPÉTIT !