



Semaine du 01/04 au 07/04

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-----------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Lundi de Pâques | Fraind au fromage | Concombre à la vinaigrette | |
| PLAT CHAUD | | Sauté de volaille au paprika | Hachis parmentier | Dos de colin, crème de poivrons |
| ET GARNITURES | | Haricots panachés | Salade verte | Brocolis gratiné |
| PRODUIT LAITIER | | | | Fromage ou laitage |
| DESSERT | | Fruit frais | Fromage blanc aux Spéculoos | Moelleux au citron et aux framboises |
| Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Plat végétarien Plat végétarien | | | CITC&MIAMI | |



- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre

* Légumes de saison : Fruidis

restaurant sont 100% françaises.

- * Pilons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 08/04 au 14/04

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|--|-----------------------|--|-------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade de riz, petits pois, maïs , mozzarella en vinaigrette | | Pommes de terre, vinaigrette à l'échalote | Carottes râpées ** |
| PLAT CHAUD | Nuggets de volaille | Pennes à la carbonara | Chipolatas | Curry de poisson au lait de coco |
| ET GARNITURES | Duo de carottes jaunes et oranges | | Chou-fleur | Blé |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage | | |
| DESSERT | Yaourt velouté | Fruit frais | Donut | Fruit frais ** |
| Produit de saison Tout ou partie de ce plat es d'ingrédients crus de saison | | Plat végétarien | CITC&MTAMI | |



- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre

* Légumes de saison : Fruidis

restaurant sont 100% françaises.

- * Pilons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale



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





Semaine du 15/04 au 21/04

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--------------------------------------|--|--------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Céleri aux pommes | | Cake à la tomate | Concombre à la crème |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Emincé de poulet sauce Tandoori | Paupiette de veau sauce au poivre | Mijoté de porc & graine de moutarde | Poisson du jour, crème de légumes |
| | Riz | Semoule | Petits pois | Purée de légumes |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage à la coupe | | |
| DESSERT | Fromage blanc au couilis de fruits rouges | Fruit frais | Compote | Brownie |
| Produit de saison Tout ou partie de ce plat e d'ingrédients crus de saiso Les viandes entières de po | | Plat végétarien | CLIC&MIAM! | |



- * Porc : Bernard Jean Floch
- * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
- * Légumes de saison : Fruidis

restaurant sont 100% françaises.

- * Pilons de poulet : Anjou volaille
- * Pain : boulangerie locale



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Semaine du 22/04 au 28/04

| RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|-----------------|--------------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | VENDREST |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | |
| DESSERT | | | | |
| Produit de saison Tout ou partie de ce plat es d'ingrédients crus de saison Les viandes entières de poi restaurant sont 100% franç Produits locaux | n rc, bœuf, volaille et dinde servies dans voti gaises. | Plat végétarien | Retrouvez l'ensemble des menus sur : | LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN |

- * Porc : Bernard Jean Floch
 - * Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac
 - * Légumes de saison : Fruidis
 - * Pilons de poulet : Anjou volaille
 - * Pain : boulangerie locale



Code à saisir : mkwqe

BON APPÉTIT!





Semaine du 29/04 au 05/05

| BESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE RECOL | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|---|--------------------|--------------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | | | | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | |
| DESSERT | | | | |
| Produit de saison Tout ou partie de ce plat est d'ingrédients crus de saison Les viandes entières de por | c, bœuf, volaille et dinde servies dans vot | Plat végétarien re | CLIC&MIAM! | |
| restaurant sont 100% françaises. | | | Detromor lle seemble des maries en c | LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN |

Produits locaux

* Porc : Bernard Jean Floch

* Fromage blanc/lait entier : Gaec Mezerac

* Légumes de saison : Fruidis

* Pilons de poulet : Anjou volaille

* Pain : boulangerie locale



BON APPÉTIT!