








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette 	Betteraves vinaigrette	Salade de haricots verts au thon	Radis noir et pommes, vinaigrette au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 	Rôti de porc Printanière de légumes	Couscous Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre
PRODUIT LAITIER			Fromage		
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc et brisure de biscuits	Gâteau de semoule (au lait bio) 	Fruit frais 	Roulé à la confiture

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, dinde et de volaille de notre restaurant sont 100% françaises.**

 **Producteurs locaux**
 * Le lait : GAEC Beaugendre - Parcé
 * Boulangerie Loiseau à Saint Aubin du Cormier
 * Sébastien Prel, maraîcher à Etrelles

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : ejcpg

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