



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 29/12 au 04/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (porc) HVE		Chou blanc BIO au fromage vinaigrette		
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée Gratin de choux fleurs BIO	Emincé de volaille NA au curry	Jambon grill HVE sauce tomate Macaronis		Omelette Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO	Bûchette de chèvre BIO			Camembert BIO
DESSERT		Fruit frais BIO	Crème dessert vanille		Compote de pommes HVE

Produit de saison

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

**Viande de porc, volaille et bœuf
Française**

Produit Bio

Label Rouge

**HVE : Haute Valeur
Environnementale**

NA : Nouvelle Agriculture

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 44RSVJA

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



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 05/01 au 11/01

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise (porc)
HVE



Salade de pennes au
pesto rosso et
mozzarella

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Hachis parmentier de
volaille (plat complet)



//

Dos de colin MSC
sauce citron



Duo de carottes
jaunes et oranges

Sauté de poulet NA
sauce du jour



Gratin de choux fleurs
BIO



Mélange aux haricots
rouges



Riz créole

Saucisse de Toulouse
HVE



Lentilles

PRODUIT LAITIER

Rondelé BIO



DESSERT

Compote de pomme
HVE



Yaourt BIO de la
ferme de Chaudron
(49)



Crème dessert vanille

Bûchette de chèvre BIO



Coulommier BIO



Galette des rois
frangipane

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

**Viande de porc, volaille et bœuf
Française**

Produit Bio

Label Rouge

**HVE : Haute Valeur
Environnementale**

NA : Nouvelle Agriculture

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

Code à saisir : 44RSVJA

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



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de potiron		Chou rouge BIO au fromage vinaigrette	Rillettes de porc HVE	Taboulé BIO
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché BIO au jus	Mijotée de pois chiches	Jambon grill HVE sauce tomate	Filet de poulet NA sauce forestière	Poisson meunière MSC
	Haricots verts BIO	Mélange de céréales	Blé pilaf BIO	Pommes vapeur quartier HVE	Epinards HVE à la crème
PRODUIT LAITIER		Emmental BIO			
DESSERT	Fruit frais BIO	Compote d'abricot HVE	Fruit frais BIO	Moelleux aux pommes	Crème dessert BIO de la ferme de Chaudron (49)

Produit de saison

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 44RSVJA

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



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz mexicaine		Potage de légumes	Betteraves BIO vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille NA sauce moutarde	Brandade de poisson MSC (Plat complet)	Sauté de volaille NA à la crème	Macaronis BIO de la ferme de Jarzé (49) sauce tomate (plat complet)	Saucisse rondelle de Saveurs des Mauges (49) au jus
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré BIO de Chaudron (49)		Emmental râpé	Bûchette de chèvre BIO
DESSERT	Compote de pomme HVE	Fruit frais BIO	Liégeois chocolat	Fruit frais	Yaourt BIO de la ferme Gaborit (49)

Produit de saison

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 44RSVJA

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



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 26/01 au 01/02

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri rémoulade BIO

Piémontaise (porc) HVE

Nem au poulet

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratiné de poisson au fromage MSC

Filet de poulet NA au jus

Boulette de boeuf au jus

Rôti de porc HVE sauce aigre douce

Billes de fromage BIO de Rioval (44)

Purée de potiron HVE

Gratin de choux fleurs BIO

Flageolets

Riz façon cantonais

Patatouille

PRODUIT LAITIER

Camembert BIO

Coulommier BIO

DESSERT

Semoule au lait BIO de la ferme du Terrier (85)

Fruit frais BIO

Compote pomme abricot HVE

Flan coco

Fruit frais BIO

Produit de saison

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

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Repas végétarien

MSC Poisson MSC (Pêche durable)

Produits locaux

Viande de porc, volaille et bœuf Française

Produit Bio

Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale

NA : Nouvelle Agriculture

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 44RSVJA

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !