



MENU

RS de Vieillevigne- Jeanne d'arc

Semaine du 27/10 au 02/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz oeufs mayonnaise		Velouté de potiron ☀		Céleri vinaigrette BIO AB ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NA sauce forestière Gratin de brocolis BIO AB	Chipolata au jus Purée de panais	Dos de colin MSC sauce curry Mélange de céréales au sarrasin	Palet de légumes Epinards HVE à la crème	Steak haché sauce BBQ Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER		Camembert		Coulommier BIO AB	
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO ☀ AB	Compote pomme fraise	Cake poires chocolat	Fruit frais ☀

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 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté de potiron	Chou blanc BIO au fromage vinaigrette		Salade de pennes au pesto rosso et mozzarella HVE
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet NA sauce moutarde	Saucisse rondelle de Saveurs des Mauges (49) au jus	Emincé de volaille NA à la crème	Mijotée de pois chiches	Poisson meunière MSC
PRODUIT LAITIER	Rondelé BIO			Emmental BIO	
DESSERT	Fruit frais BIO	Compote de pomme HVE	Crème dessert vanille	Gâteau choco courgettes	Yaourt 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 10/11 au 16/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Saucisson ail		Velouté de tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes tomates/mozzarella BIO de RIOVAL (44) Haricots verts BIO		Gratiné de poisson au fromage MSC Purée de potiron HVE	Jambon grill HVE au curry Gratin de choux fleurs HVE	Blanquette de volaille NA Riz créole
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO			Coulommier BIO	
DESSERT	Fruit frais BIO		Yaourt BIO de la ferme de Chaudron (49)	Fruit frais BIO	Compote de pomme 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 17/11 au 23/11

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de poulet NA
sauce forestière



Poêlée de panais et
carottes

Boulettes de pois
chiche sauce tajine



Mélange de céréales
au sarrasin

Steak haché au jus



Mijoté de Petits pois

Potage de légumes



PRODUIT LAITIER

Mimolette



Camembert BIO



DESSERT

Fruit frais BIO



Crème dessert
Chocolat

Compote de pomme
banane

Gâteau toulousain



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

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 24/11 au 30/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Piémontaise (porc) BIO			Céleri rémoulade BIO (frais rapé)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Marmite de poisson MSC sauce crème	Rougail saucisse de Saveurs des Mauges (49)	Emincé de volaille NA au curry	Mijotée de lentilles
	Semoule HVE	Epinards HVE à la crème	Riz créole	Gratin de brocolis BIO	Coquillettes HVE
PRODUIT LAITIER	Saint paulin		Coulommier BIO	Yaourt nature BIO de la ferme de Chaudron (49)	Emmental râpé
DESSERT	Fruit frais BIO	Yaourt BIO de la ferme Gaborit (49)	Gâteau au yaourt	Fruit frais BIO	Compote de pomme 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 !**