

LUNDI

Tzaziki



MARDI

Taboulé

JEUDI

Pastèque

VENDREDI

Râpé de carottes et
courgettes au
fromage blanc et
curcuma



HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée



Pommes de terre
rissolées

Pané de poisson au
citron

Epinards à la crème

Sauté de volaille à la
marocaine - SIQO

Ratatouille

Riz sauté aux petits
pois, oignons & œuf



PRODUIT LAITIER

Fromage

Laitage

Fromage



Laitage

DESSERT

Crème dessert



Fruit frais



Gâteau au chocolat

Fruit frais



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.



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits issus de l'agriculture locale

- * Volaille : Galliance, Ancenis
- * Dinde : Ferme de la Brégeonnerie, Nort sur Erdre
- * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
- * Pain : Tradéoz, Orvault
- * Oeufs : Gaec de l'eau vive, St Hilaire de Clisson
- * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

- * Crêpes et galettes : Catal Roc, Treillères
- * Poisson : Cap Marée, Nantes
- * Légumes bio : Tom Pousse, La Chapelle sur Erdre
- * Lait, fromage blanc, tomme : Ferme La Pannetière, La Chapelle sur Erdre
- * Charcuterie : Gérard, Legé (44)
- * Yaourt bio : Ferme Péard, Blain



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

Code à saisir : BA8NE3