

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet,  
fromage et maïs

La coleslaw



Betteraves  
vinaigrette

Salade aux raisins  
secs et croûtons



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Poêlée du chef

Émincé de dinde aux  
champignons

Semoule

Boulettes de soja,  
tomates et basilic



Pommes rissolées

Merlu pané au citron

Légumes sauce  
basquaise

### PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage

### DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au  
caramel

Salade de fruits

Chou à la crème



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, tomate : 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BA8NE3