

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Velouté de légumes

Riz au surimi et
ciboulette

Salade croquante de
chou chinois &
fromage



Taboulé à l'orientale

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de macaronis
à la crème &
fromage



Pilon de poulet aux
champignons

Sauté de porc à la
moutarde

Poisson du jour

Petits pois à la
française

Haricots blancs au
thym

Purée de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage

Laitage

Fromage

Laitage

DESSERT

Crème dessert à la
vanille

Fruit frais



Entremets au
chocolat

Muffin aux pépites



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