

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles
océane

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



2ème temps
d'animation: le
marché aux épices

Carottes
au cumin

Céleri rapé aux
pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Poêlée méridionale

Sauté de bœuf à la
tomate

Pommes sautées

Filet de lieu curcuma

Tortis

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Yaourt

Laitage

DESSERT

Beignet

Mousse au caramel

Gateau pomme cannelle

Cocktail de fruits



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