

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Carottes râpées 


Concombre à la crème

~~XXXXXXXXXX~~

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco

Hachis parmentier

Tajine de pois chiches aux fruits secs 

~~XXXXXXXXXX~~

BOL DE RIZ

Haricots panachés

Salade verte 

Semoule / Légumes du tajine

~~XXXXXXXXXX~~

~~XXXXXXXXXX~~

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Fromage

~~XXXXX~~

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc & brisure de biscuits

Compote de fruits

~~XXXXX~~ **FRUIT**



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