

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Pentecôte


Friand au fromage

Pastèque 

Pâté de foie

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Émincé de dinde tandoori

Couscous de pois chiches aux fruits secs 

Carbonara de poisson

Petits pois

Semoule / Légumes du couscous

Farfalles

### PRODUIT LAITIER

Biscuit

Fromage

Laitage

### DESSERT

Yaourt nature sucré

Marbré

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, 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