

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette 

Rillettes & cornichons 

Râpé de céleri & carottes 

Macédoine de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Keftas de volaille à la marocaine

Poisson du jour

Rôti de porc au miel et moutarde - SIQO

Dahl de Lentilles au lait de coco 

Semoule

Mélange basquaise 

Gratin de courgettes et mozzarella

Riz

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Fromage

Fromage

Laitage

DESSERT

Fromage blanc

Gaufre

Flan aux pépites de chocolat 

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

Code à saisir : BA8NE3