

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves à la vinaigrette



Radis & beurre

~~Tomates vinaigrette~~
Concombre à la crème



Pâté de campagne



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux



Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) - SIOO

~~Émincé de porc au thym SIOO~~
Cordon bleu de dinde

Poisson du jour sauce beurre blanc

Salade verte



Panaché de haricots

~~Petits pois~~
Carottes

Riz

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Laitage

Fromage

Fromage

DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais



~~Muffin au chocolat~~
Fruit

Compote 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 (SIOO) 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 Brégonnerie, Nort sur Erdre
- * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
- * Pain : Tradéoz, Orvault
- * Œufs : Gaec de l'eau vive, St Hilaire de Clisson
- * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz
- * 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 : Gézard, Legé (44)
- * Yaourt bio : Ferme Péard, Blain

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : BA8NE3