

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi sauce crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce champignons

Julienne de légumes

Bœuf aux épices

Pommes de terre
sautées

Rôti de porc au
colombo



Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Compote de fruits

Galette des rois

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, 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