


LUNDI

MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Râpé de légumes & vinaigrette balsamique 

Velouté de butternut 


Duo de chou rouge & pomme Granny 

Betteraves à la vinaigrette 

PLAT CHAUD ET GARNITURES


Macaronis au fromage 

Pilon de poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au miel 

Poisson gratiné

Petits pois

Haricots blancs au thym 

Purée de potiron

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage


Fromage

Laitage

DESSERT

Fruit frais 

Cake au citron

Entremets au chocolat 

Crêpe pour la Chandeleur



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