

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizzetta

Betteraves à la
ciboulette



Salade de pommes
de terre façon césar

Céleri mimosa



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet sauce
tandoori

Dahl de lentilles



Mijoté de porc &
graine de moutarde



Gratin de poisson à
la bretonne

Petits pois

Riz

Epinards à la crème

Purée de butternut

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Laitage

Fromage

Laitage

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fruit frais



Mousseline aux fruits



Gâteau au chocolat



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