

LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées et
mais 

Melon 


Concombre sauce
bulgare 

Œuf mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de dinde sauce
tomate 

Steak haché

Sauté de porc au
caramel 

Tortellinis aux
épinards & ricotta 

Pommes de terre
rissolées

Petits pois cuisinés

Boullgour aux petits
légumes

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Yaourt nature sucré

Fromage

Biscuit

Fromage

DESSERT

Fruit frais 

Donut

Entremets au
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, 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