

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Piémontaise

Betteraves aux
pommes



Salade verte, Edam
et Gouda



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille et
ketchup

Lieu sauce au chorizo
& poivrons

Hachis parmentier

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Haricots beurre

Courgettes sautées



Salade verte



Riz

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Laitage

Fromage

Biscuit

DESSERT

Fromage blanc



Fruit frais



Bavarois au chocolat

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 (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