

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tortis, jambon et maïs	Betteraves vinaigrette 	Repas de Noël <i>Mousse canard tout</i>	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes d'agneau aux légumes Poêlée du chef	Poisson du jour sauce au beurre blanc - SIQO Riz	<i>Emincé de dinde crème champignon</i>	Gratin de pâtes, ricotta & épinards 
PRODUIT LAITIER	Laitage	Fromage	<i>Fromage</i>	Laitage
DESSERT	Fruit frais  	Mousse au caramel au beurre salé	<i>Buchette glacée</i>	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 Brégonnerie, 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