

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 

Crêpe au fromage

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 

Rosette et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre au fromage 

Emincé de dinde (SIQO) thaï 

Saucisse grillée 

Lieu (SIQO) sauce aux crustacés

Salade verte 

Haricots beurre

Petits pois & carottes 

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Fromage

Laitage

DESSERT

Compote de fruits 

Semoule au lait 

Muffin aux pépites

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, tomate : 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