

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Carottes râpées (bio) aux épices 

Salade César (salade verte, poulet, croûtons, sauce fromagère) 


Potage 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour (SIQO)

Couscous de pois chiches aux fruits secs 

Haricots panachés

Salade verte 

Farfalles

Semoule / Légumes du couscous

PRODUIT LAITIER


Laitage


Fromage

Fromage 

Laitage

DESSERT

Fruit frais 

Fromage blanc (bio) aux Spéculoos 

Moelleux au citron

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