


## LUNDI

## MARDI

## JEUDI


## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE


Chou blanc (bio) au fromage 


Salade de riz, petits pois & maïs sauce vinaigrette

Taboulé


Salade d'endives au Gouda & croûtons 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

La carbonara 

Sauté de dinde à la normande 

Filet de poisson sauce aurore

Curry de légumes au lati de coco 

Pennes

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Chou-fleur 

Riz

### PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage 

Biscuit

Fromage

### DESSERT

Fruit frais 

Beignet

Yaourt velouté

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BA8NE3