

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves (bio)
vinaigrette



Riz au thon томатé

Macédoine de
légumes

Céleri (bio)
rémoulade



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Bœuf au paprika

Jambon braisé



Lieu sauce dieppoise
(SIQO)

Pâtes

Brocolis



Purée

Epinards sauce
béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage

Laitage

Fromage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Milk shake aux fruits
rouges & banane



Roulé à la confiture



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