

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer
(semoule, tomates,
surimi sauce crème)

Chou chinois râpé,
jambon et fromage
de brebis



Œuf dur mayonnaise

Râpé de légumes
(bio) au balsamique



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de boeuf
aux champignons



Julienne de légumes

Cuisse de poulet aux
épices barbecue



Pommes rissolées

Riz sauté aux petits
pois façon Thaï



Poisson pané

Gratin de chou-fleur

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc (bio)
aux framboises



Fruit frais



Brownie



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, 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