

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de blé
composée

Rillettes &
cornichons



Pastèque



Tomates (bio) au
vinaigre balsamique



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Paëlla au poulet



Rôti de porc au miel
& moutarde



Tortis sauce
napolitaine &
fromage râpé



Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis
(bio) & mozzarella



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Laitage

Biscuit

Fromage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc



Riz au lait (lait bio)



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, 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