

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves sauce
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes
de terre sauce
fromagère



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Fromage

DESSERT

Velouté aux fruits

MARDI

Crêpe au fromage

Sauté de dinde à la
Normande



Panaché de haricots

Laitage



Fruit frais



JEUDI

Animation -
Street Food - ASIE
Crudités et nouilles chinoises

Poulet coco à l'indienne

Riz cantonnais

Yahourt aromatisé

Gâteau à l'anans

VENDREDI

Tomates vinaigrette



Rôti de porc au thym



Carottes à la crème



Fromage

Muffin aux pépites



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