

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées (bio) & maïs 

Concombre (bio) sauce bulgare 

Melon 

Œuf à la mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel 

Boulettes de bœuf sauce poivre

Filet de dinde sauce tomate 

Tortellini à la ricotta & épinards 

Boullgour aux petits légumes

Petits pois cuisinés

Pommes de terre rissolées

Salade verte 

### PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Fromage

Fromage 

### DESSERT

Fruit frais 

Donut

Entremets au chocolat 

Fruit frais 



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.



Fournisseurs locaux  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : BA8NE3