

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6SW0S

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de blé sauce
tomate



Tortis

Brocolis au beurre



Lieu sauce dieppoise

Ratatouille

Semoule



Boulettes de veau
aux champignons

Purée

Poêlée forestière
(champignons)



Jambon braisé

Haricots verts à l'ail



Riz



PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais



Pomme au four

Milk shake aux fruits
rouges & banane

Fruit frais



Roulé au chocolat &
noix de coco

Fruit frais



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6SW0S

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cuisse de poulet aux
épices barbecue

Poêlée du chef 

Semoule 

Boulettes de bœuf au
paprika


Pommes rissolées

Chou vert braisé

Rôti de porc au
colombo

Gratin de chou-fleur 

Farfalles

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine 

Riz 

Julienne de légumes 

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage 

DESSERT

Fruit frais 

Œufs au lait

Panna cotta & coulis
exotique

Fruit frais 

Brownie

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6SW0S

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Reblochonade 

Salade verte  

Gratin de pommes de terre

Sauté de volaille thaï

Légumes du wok à la chinoise

Boullgur

Saucisse grillée

Carottes 

Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés

Coquillettes

Haricots beurre 

PRODUIT LAITIER

Laitage

Fromage 

Laitage

Fromage

DESSERT

Compote & Spéculoos

Fruit frais 

Flan nappé au caramel

Fruit frais  

Brioche perdue au chocolat

Fruit frais  

Fruit frais  

Muffin aux pépites de chocolat

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6SW0S

LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Porc au caramel

Petits pois 

Semoule aux épices

Emincé de dinde
sauce barbecue

Pommes rissolées


Légumes sauce
basquaise

Falafels de fèves et
coriandre 

Poêlée du chef 

Coquillettes

Merlu pané au citron

Riz 

Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER


Fromage

Laitage

Laitage



Fromage

DESSERT


Fruit frais 



Roulé à la confiture

Mousse au caramel
au beurre salé

Fruit frais  

Compote de pommes
& crumble

Fruit frais 

Fruit frais  

Poire Belle Hélène

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien

Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 6SW0S