

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

--

--

--

--

--

--

--

--

--

--


--

--

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

 **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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : PROZC4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

**DESSERT**

Nuggets de poulet  
  
Julienne de légumes

Fromage et fruit frais 

Carottes râpées 

Steak haché  
  
Pommes rissolées

Yaourt nature sucré

Saucissons panachés

Sauté de poulet  
  
Riz

Fruit frais 


Chou blanc et dés de fromage 

Colin sauce à l'oseille  
  
Gratin de chou-fleur

Galette des rois

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

 **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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : PROZC4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Potage

Crêpe au fromage

Radis et beurre

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Gratin savoyard

Bœuf bourguignon

Saucisse grillée

Filet de lieu sauce  
aux crustacés

Salade verte



Jardinière de légumes

Lentilles

Blé aux petits  
légumes

**DESSERT**

Fruit frais





Fromage blanc

Liégeois à la vanille

Fromage et fruit frais



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

  **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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre  
\* OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : PROZC4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pâtes

Carottes râpées



Céleri à la crème



**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Sauté de porc au  
caramel

Cordon bleu

Boulettes de bœuf

Cabillaud à la tomate

Haricots verts à l'ail

Pommes rissolées

Printanière de  
légumes

Riz

**DESSERT**

Yaourt aromatisé

Fruit frais




Muffin aux pépites

Fromage et fruit frais



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

 **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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre  
\* OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : PROZC4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Crème de potiron

Betteraves  
vinaigrette

Taboulé

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Pâtes à la bolognaise

Poulet sauce tex mex

Mijoté de porc au  
miel

Dos de colin  
meunière

Petits pois

Haricots blancs

Carottes vichy

**DESSERT**

Crème dessert



Fomage et fruit frais



Liégeois au chocolat

Crêpe pour la  
Chandeleur

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

  **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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- \* OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : PROZC4

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**