

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Concombre en vinaigrette 

Salade de blé

Melon

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Poulet à la sauce Tex-Mex

Bœuf au paprika

Merlu pané

Potatoes

Chou-fleur à la crème

Semoule

Ratatouille / Riz

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais 

Fromage / Fruit frais 

Cake au chocolat

 **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

Code à saisir : PROZC4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves

Pomelo

Céleri râpé 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pâtes à la Carbonara

Emincé de dinde à la
crème

Mijoté de porc à la
moutarde

Colin à la sauce au
citron

Purée de brocolis

Pommes de terre au
four

Carottes au jus

DESSERT

Yaourt aux fruits

Fromage / Fruit frais 

Fromage blanc et
Spéculoos

Muffin aux pépites

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



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

Code à saisir : PROZC4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs 

Pastèque 

Concombre à la
Bulgare 

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Emincé de bœuf

Poulet rôti

Poisson du jour

Purée

Petits pois

Pommes rissolées

Epinards / Semoule

DESSERT

Fruit frais 

Pomme cuite

Entremets à la vanille

Fromage / 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.**



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

Code à saisir : PROZC4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves en vinaigrette

Râpé de carottes au curry



Salade de poulet, petits pois et tomates



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de veau

Blanquette de dinde

Steak haché

Poisson Meunière

Lentilles au jus

Riz

Poêlée du Chef

Jeunes carottes

DESSERT

Fruit frais



Flan au caramel

Fromage / Fruit frais



Cookies

 **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

Code à saisir : PROZC4

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi

Concombre et
fromage



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Viennoise de volaille

Pâtes à la Bolognaise

Haricots verts



DESSERT

Fromage blanc

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

Code à saisir : PROZC4

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