

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Salade de tomates et
fromage



Concombre bulgare



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Poulet rôti

Bœuf à la provençale

Pâtes à l'italienne
végétarienne



Pommes rissolées

Petits pois

Coquillettes

DESSERT

Mousse au chocolat

Barre bretonne

Fruit frais




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

 **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

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

CLIC&MIAM!

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

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

Pastèque



Salade verte, Edam et
Gouda



Salade de pommes
de terre vinaigrette

Boulette de bœuf

Sauté de dinde aux
pommes

Jambon grillé sauce
charcutière

Poisson meunière

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis

Fromage ou laitage /
Fruit frais



Muffin

Cocktail de fruit frais



Riz au lait

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



Plat végétarien



Produit de saison

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

CLIC&MIAM!

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 aux légumes

Betteraves
vinaigrette

Salade de pâtes au
surimi

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Emincé de dinde

Pâtes à la bolognaise

Fondant de porc au
miel

Brandade de poisson

Haricots verts

Carottes glacées

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Entremets au
chocolat

Chou à la crème au
chocolat


Fromage ou laitage /
Compote de fruits

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

 **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

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

CLIC&MIAM!

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

Radis et beurre



Pizza

Duo de pastèque et melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse grillée

Carbonade de bœuf

Chili con carne

Carbonara de poisson

Haricots blancs à la tomate

Courgettes sautées

Riz / Poêlée basquaise

Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Mousse à la noix de coco

Fromage ou laitage / Fruit frais




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

 **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

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

CLIC&MIAM!

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

Crêpe au fromage

Céleri râpé

Concombre, maïs et
fromage



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Hachis parmentier

Sauté de porc au
curry

Lieu aux petits
légumes

Printanière de
légumes

Salade verte



Boulogour

Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux
spéculoos

Fromage ou laitage /
Fruit frais



Cookies

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



Plat végétarien



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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus
sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4

LE CHEF

ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !