

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Melon 	Salade de tomates et fromage 	Concombre bulgare 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poulet rôti Pommes rissolées	Bœuf à la provençale Petits pois	Pâtes à l'italienne végétarienne  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 Bregeonnière - 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



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

Pastèque



Salade verte, Edam et Gouda



Salade de pommes de terre vinaigrette

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulette de bœuf

Sauté de dinde aux pommes

Jambon grillé sauce charcutière

Poisson meunière

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis

DESSERT

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.



Plat végétarien



Produit de saison

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4



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

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 Harcots verts	Pâtes à la bolognaise	Fondant de porc au miel Carottes glacées	Brandade de poisson 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.



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 Bregeonnière - 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



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 Harcots blancs à la tomate	Carbonade de bœuf Courgettes sautées	Chili con carne Riz / Poêlée basquaise	Carbonara de poisson 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.



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 Bregeonnière - 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



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 Printanière de légumes	Hachis parmentier Salade verte 	Sauté de porc au curry Boulgour	Lieu aux petits légumes 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : PROZC4



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

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !