



# MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

DESSERT

*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*

**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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GPALU258

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pâté de foie

Potage

Céleri aux pommes PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Duo de poissons  
sauce DieppoiseJambon grillé sauce  
dijonnaiseSauté de bœuf au  
paprika

Pâtes

Ratatouille

Pommes rissolées

Haricots verts

## DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Fromage blanc

Moelleux aux  
amandes

*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*



## 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



## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

11 novembre

Salade de pommes de  
terre, thon et  
tomates

Saucissons panachés

Crème de potiron

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESFilet de merlu pané  
au citron

Paëlla

Dos de colin sauce  
aux crustacés

Julienne de légumes

Gratin de chou-fleur

## DESSERT

Yaourt nature sucré

Fruit frais



Brownie

*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*

**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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GPALU258

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



# MENU

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Crème de chou-fleur

Mousse de foie

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Bœuf façon thaï

Blanquette de dinde

Poisson et crème à  
l'aneth

Salade verte



Légumes du wok

Haricots beurre

Boullgour aux petits  
légumes

## DESSERT

Fruit frais

Duo de fromage blanc  
et compote

Riz au lait

Fruit frais



*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*

**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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GPALU258

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille  
et maïs

Betteraves vinaigrette

Salade coleslaw



Potage de petits pois

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURESSauté de porc au  
caramelFilet de dinde aux  
épices mexicainesBoulettes de bœuf à  
la tomateDos de colin sauce  
ciboulette

Haricots verts à l'ail

Pommes rissolées

Poêlée du chef

Riz

## DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Chou à la crème

Fruit frais



*Le fromage vous est proposé un jour sur deux.*



## 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



## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !