

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

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

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

Code à saisir : GPALU258

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

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

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

Code à saisir : GPALU258

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