



MENU

LUNDI**MARDI****JEUDI****VENDREDI****HORS D'ŒUVRE**

Betteraves à l'orange

Salade verte, fromage
et tomatesSalade César (salade
verte, poulet,
croûtons et sauce au
parmesan)

Pizza

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Saucisse

Gratin de poisson

Blé

Ratatouille

Purée de brocolis

DESSERT

Barre bretonne

Fruit frais



Roulé au chocolat

Compote de pommes

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



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

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Chou blanc et
mimolette

Macédoine

Salade verte aux
pommes, fromage et
croûtonsPommes de terre au
thon tomatePLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon braisé à
l'ananas

Tajine de poulet

Bœuf au paprika

Poisson du jour

Lentilles

Légumes du
tajine/semoule/pois
chiches

Riz

Haricots verts

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Fruit frais

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



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Salade de blé et
surimi

Jeudi de l'Ascension

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets végétariens



Bœuf à la provençale

Farfalles

Petits pois

DESSERT

Fromage et fruit frais



Beignet

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



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

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Tomates vinaigrette Salade verte, Edam et Gouda Duo de courgettes et carottes sauce soja 

Piémontaise maison

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc au curry

Boulettes de bœuf

Poisson frais du jour

Sauté de dinde aux épices

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis et mozzarella

DESSERT

Fruit frais 

Riz au lait et coulis de fruits

Fruit frais 

Far breton

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



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

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Lundi de Pentecôte

Boullgour, tomates et basilic



Salade de pâtes à la volaille

Salade exotique

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Fondant de porc au miel

Cassolette de poisson safranée aux petits légumes

Haricots verts

Carottes glacées

Purée

DESSERT

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



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

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

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

Riz au thon et maïs

Duo de carottes jaune
et orange vinaigrette



3ème temps
d'animation: Hawaï et
le Surf!

Pâté de foie

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de poulet rôtie

Sauté de bœuf à la
tomate

Gratin malouin

Petits pois à la
française

Pommes de terre
rissolées

DESSERT

Gâteau au chocolat

Fruit frais



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



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



Produit de saison

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



Plat végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !