

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade grecque	Friand au fromage Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage	Blé, poulet & pesto Pâtes au jambon et emmental	Salade verte, Edam et Mimolette  Avocat et cœur de palmier
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grill sauce miel & moutarde Lentilles au jus	Boulettes de soja tomates et basilic  Ratatouille	Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella	Paëlla au poulet Riz
FROMAGE OU LAITAGE		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Riz au lait au caramel et beurre salé	Blanc-manger et coulis de fruits rouges	Fruit frais 



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
- * Légumes secs : Oisonneau



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 !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Boulogour à la tomate & au basilic</p> <p>Taboulé au surimi</p>	<p>Concombre au fromage de brebis</p> <p>Frisée aux croutons et emmental </p>	<p>Pennes au poulet</p> <p>Toast au thon</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Carottes aux raisins </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Viénoise de volaille</p> <p>Haricots verts au beurre</p>	<p>Pâtes à la Napolitaine et mozzarella </p> <p>(Pâtes) Salade verte</p>	<p>Fondant de porc aux champignons et curry</p> <p>Carottes glacées</p>	<p>Brandade de poisson</p> <p>(Purée) Salade verte </p>
FROMAGE OU LAITAGE	<p>Fromage ou Laitage</p>		<p>Fromage ou Laitage</p>	
DESSERT	<p>Fruit frais </p>	<p>Fromage blanc et Oréo</p>	<p>Cake au citron</p>	<p>Compote cassis</p>



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
- * Légumes secs : Oisonneau



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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 océane Cake aux légumes	Méli mélo de légumes (carottes, céleri, maïs, cœurs de palmiers, et petits pois) Salade de croûtons et lardons	Carottes râpées Haricots verts au balsamique	Saucissons panachés Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce Tandoori Petits pois cuisinés	Bœuf aux olives Pommes de terre sautées	Tajine de pois chiches aux fruits secs Et sa garniture	Carbonara de poisson Farfalles
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Entremets à la vanille	Fruits frais



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
- * Légumes secs : Oisonneau



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



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	Salade de riz, haricots rouges et légumes Pâtes au jambon et comté	Pastèque Champignons à la grecque		Œuf mayonnaise Saucisson sec
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Mijoté de poulet au lait de coco Haricots beurre	Hachis Parmentier (Purée) Salade verte 	Ascension	Dal de lentilles au lait de coco  Riz
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Fruit frais 	Flan nappé au caramel		Fruit frais 



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
- * Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson
- * Légumes secs : Oisonneau



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 !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pommes de terre, thon, tomate & olives) Taboulé à la menthe	Tomates et mozzarella  Concombre et fromage de brebis	3ème temps animation Danse Sirtaki	Cake aux légumes Quiche aux tomates et courgettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce Suprême Ratatouille	Mijoté de Haricots rouges à la Mexicaine  Riz		Filet de poisson au beurre blanc Chou-fleur gratiné à la béchamel
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Fromage blanc, crêpe dentelle	Fruit frais 		Roulé à la pâte à tartiner



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
- * Légumes secs : Oisonneau



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servis 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 !**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine