

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

FROMAGE OU
LAITAGE

DESSERT

Melon



Bâtonnets de légumes
sauce au fromage
blanc et curry



Pizza

Poulet rôti

Pommes rissolées

Poisson du jour sauce
safranée

Chou-fleur à la
béchamel

Fromage ou Laitage

Crème au chocolat

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

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

Concombre
vinaigrette



Céleri aux pommes



HORS D'ŒUVRE

Saucisse grillée

Purée

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

FROMAGE OU LAITAGE

DESSERT

Fromage blanc aux
fruits

MARDI

Taboulé

Riz aux légumes
sombéro

Poisson pané

Epinards à la crème

Fromage ou Laitage

Fruit frais



JEUDI

Pastèque



Radis à la crème de
ciboulette



Sauté de volaille à la
Marocaine

Ratatouille

Brownie

VENDREDI

Râpé de légumes au
vinaigre balsamique



Salade au Bleu et noix



Riz sauté aux petits
pois, oignons & œufs



Fromage ou Laitage

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 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 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 SOUHAITE UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

Betteraves vinaigrette

Taboulé de chou-fleur
Mimosa

HORS D'ŒUVRE

Macaronis à la
bolgnaiseSalade verte PLATS CHAUDS
ET GARNITURESFROMAGE OU
LAITAGE

DESSERT

Flan nappé au
caramel

MARDI

Pâté de campagne

Mortadelle


Emincé de dinde à la
Normande (crème &
champignons)

Panaché de haricots

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

JEUDI

Tomates vinaigrette
et fromage de brebis Trio de radis, carottes
et pommes 

Porc au caramel

Lentilles

Milk shake à la
banane et aux fruits
rouges

VENDREDI

Mini penne façon
CésarBruschetta aux
légumesPoisson du jour sauce
AuroreCrumble de
courgettes

Fromage ou Laitage

Muffin aux pépites

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

Carottes râpées, maïs
et vinaigrette 

Champignons &
crème de citron 

Cordon bleu 

Boullgour aux petits
légumes

Fromage ou Laitage

Compote

MARDI

Tzaziki

Gaspacho de tomates 

Bœuf à la Provençale

Petits pois

Beignet

JEUDI

Melon 

Emincé bicolore 

Filet de dinde sauce
colombo (lait de coco
et curry)

Pommes sautées

Petits suisses

VENDREDI

Rillettes et cornichons

Dos de lieu au cumin

Brocolis / Coquillettes
au beurre

Fromage ou Laitage


Fruit frais 


HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

FROMAGE OU LAITAGE

DESSERT

 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**

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 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

Tomates à la vinaigrette



Melon



Jambon grillé sauce miel & moutarde

Flageolets

Fromage ou Laitage

Fruit frais



MARDI

Pennes, mozzarella et pesto

Tarte aux légumes

Boulettes de bœuf sauce basquaise

Purée de potiron

Liégeois à la vanille

JEUDI

Crêpe au fromage

Salade de poulet, petits pois et tomates



Dos de colin Meunière

Fricassée de carottes

Flan aux pépites de chocolat

VENDREDI

Melon



Betteraves à la vinaigrette

Paëlla au poulet

Fromage ou Laitage

Fruit frais



FROMAGE OU LAITAGE

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

DESSERT

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 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 !**