



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette	Mousse de foie Rillettes & cornichons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	11 novembre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé sauce tomate  Tortis	Poisson du jour à l'aneth Ratatouille	Jambon braisé Haricots verts à l'ail	
FROMAGE OU LAITAGE		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Crêpe au sucre	



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 !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane Salade de pommes de terre, maïs & fromage	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse	Potage de légumes	Macédoine de légumes Chou blanc au fromage 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue Julienne de légumes	Boulettes de bœuf sauce barbecue Pommes rissoées	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Chili con carne Riz
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt nature sucré	Brownie	Cocktail de fruits



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





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	Carottes râpées au citron  Salade César 	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Saucisson à l'ail & cornichons Terrine de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok	Saucisse grillée Lentilles cuisinées	Lieu sauce au beurre blanc Brocolis
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel	Fruit frais 	Compote de fruits	Marbré



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
- * 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

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	Tortis au poulet et maïs Riz au thon et petits pois	Salade coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté	Betteraves vinaigrette Champignons à la bulgare	Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Carottes au jus	Émincé de dinde aux champignons Pommes de terre sautées	Boulettes de bœuf Poêlée du chef	Poisson pané sauce tartare Riz
FROMAGE OU LAITAGE	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	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

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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.