

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et
maïs



Concombre sauce
bulgare



Quiche à la tomate &
mozzarella

Œuf à la mayonnaise

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc au
caramel

Boulgour aux petits
légumes

Boulettes de bœuf
sauce poivre

Petits pois cuisinés

Filet de dinde aux
herbes

Piperade

Gratin à la Ricotta et
aux épinards



Salade verte



PRODUIT LAITIER

Gouda

Tomme

Emmental

Fromage de chèvre

DESSERT

Fruit frais



Donut

Salade de fruits frais



Entremets à la vanille

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

Produit de saison

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

100% des laitages proposés sont issus de l'agriculture biologique

Plat végétarien



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdjramw



Producteurs locaux

Le pain provient de La Boulangerie de Gorges (44190 Gorges)

Fruits & légumes: Opluprès (St Philbert de Grand Lieu)

& Devaud (La Roche Sur Yon)

Produits laitiers: GAEC Des Coteaux de la Divatte (Barbechat)

Poisson frais: Cap Marée (44000 Nantes)

Miel: Les Ruchers de l'Oignan (Montbert)

Yaourt de brebis: Ferme de la Moricière (44860 Pont Saint Martin)

Galettes et crêpes: Catel Roc (Treillères)

Légumes secs: SARL Orsonneau (85190 Aizenay)

Porc et bœuf : Charcuterie Daniel Gérard (44650 Legé)

Viande de dinde & volaille: LDC Guillet (Maine & Loire - 49)