

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes de terre à la niçoise (coquillettes, thon, tomates & olives)	Duo de râpés au curry	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce chef  Haricots beurre	Boulettes de soja  Semoule	Bœuf à la méditerranéenne  Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore  Gratin de chou-fleur sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Brie	Picon	Babybel
DESSERT	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Rocher à la noix de coco	Fruit frais

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine**

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

**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)



**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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : **sdjramw**