

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Perlines Océane
(perlines, surimi,
tomates, crème
ciboulette)

Concombre, oignons
rouges & Edam

Semaine du goût - 1er
temps d'animation

Betteraves aux
pommes



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Cordon bleu

Hachis parmentier

Carottes au cumin

Salade verte



Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Emmental

Rondelé à l'ail & fines
herbes

Gouda

DESSERT

Cocktail de fruits

Ile flottante

Tarte au citron

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)
Gallettes 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)