

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Tomates & huile d'olive 	Pâté de campagne	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère  Salade verte 	Macaronis à la carbonara	Poisson du jour sauce beurre blanc Riz	Mijoté de dinde au thym Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Rondelé aux noix	Fromage ou Laitage	Chanteneige
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt de la ferme	Compote de fruits	Muffin aux pépites

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

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



#### 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)  
Galette 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 !**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : sdjramw