

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Pennes au thon,
tomates et basilic



Tzatziki



Melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Emincé de dinde aux
épices

Pommes rissolées

Saucisse grillée

Haricots verts au
beurre

Bolognaise de légumes



Pâtes

Poisson du jour

Ratatouille

PRODUIT LAITIER

Camembert

Cantadou

Rondelé

Picon

DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Panna cotta

Gâteau au chocolat

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)

