

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives)	Pastèque	Tomates à la mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce du chef Carottes au cumin	Boulettes de soja, tomates & basilic Semoule	Saucisse grillée Pommes de terre grenailles	Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné sauce béchamel
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Emmental	Vache Qui Rit	Yaourt sucré
DESSERT	Petits suisses	Cocktail de fruits	Muffin	Fruit frais

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)
 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

Code à saisir : sdjramw