

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Melon



Rillettes et cornichons

Tomates et maïs



Concombre bulgare

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poulet rôti

Bœuf à la provençale

Boulettes de bœuf à
la tomate

Poisson du jour

Pommes rissolées

Petits pois

Farfalles

Pommes de terre et
épinards

DESSERT

Mousse au chocolat

Fruit frais



Fruit frais



Brownie

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Pastèque

Râpé de courgettes et
carottes au curry

Piémontaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
charcutière

Daube de boeuf

Poisson pané au
citronSauté de dinde au
curry

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de chou-fleur

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait au caramel

Fruit frais



Flan parisien

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates et mozzarella



Salade de brocolis et cœurs de palmiers

Salade verte, dés de volaille, tomates et maïs



Concombre, tomates et fromage de brebis



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Pâtes à la bolognaise

Fondant de porc au miel

Poisson aux petits légumes

Haricots verts

Julienne de légumes

Riz

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Flan parisien

Compote de cassis

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de blé

Crêpe au fromage

Melon

Salade de haricots
vertsPLATS CHAUDS
ET GARNITURESPaupiette de veau
sauce paprikaCuisse de poulet à
l'estragon

Couscous maison

Blanquette de
poissonPetits pois à la
françaiseGratin de courgettes,
tomates et fromageSemoule / Légumes
du couscous

Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt nature sucré

Liégeois au chocolat

Fruit frais



Le fromage vous est proposé un jour sur deux.



Produits locaux

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes Tomates vinaigrette 

Œuf mayonnaise

Concombre, maïs et fromage PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Dos de colin aux
petits légumesSauté de porc au
curryPrintanière de
légumesSalade verte 

Gratin daupinois

Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais Fromage blanc et
coulis de fruitsFruit frais 

Framboisier

Le fromage vous est proposé un jour sur deux.**Produits locaux**

- * Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
- * Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
- * Pain : Tradéoz
- * Galette : Castel-Roc
- * Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
- * Œufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : GPALU258

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**