

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Bonne rentrée

Melon

Salade de tomates
Mimosa

Concombre bulgare

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Poulet rôti

Bœuf à la Provençale

Pâtes Végétarienne à
l'Italienne

Pommes rissolées

Petits pois

DESSERT

Mousse au chocolat

Quatre-quarts

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.

**Plats végétariens**

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

Râpé de courgettes et
carottes au curry

Taboulé

Salade verte, Edam et
Gouda

Piémontaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
charcutière

Boulettes de bœuf

Poisson Meunière

Sauté de dinde aux
épices

Lentilles au jus

Poêlée du chef

Riz

Gratin de brocolis et
mozzarella

DESSERT

Fruit frais



Riz au lait maison

Fruit frais



Far Breton

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.

**Plats végétariens**

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 pâtes,
tomates et fromageConcombre et
fromage de brebis

Céleri rémoulade

Tomates, mozzarella
et basilicPLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Fondant de porc

Carbonade de bœuf

Cassolette de poisson
safranée

Haricots verts

Pommes vapeur

Pâtes

Ratatouille

DESSERT

Fromage blanc

Fruit frais



Fruit frais



Muffin

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.



Plats végétariens



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

Crêpe au fromage

Melon

Pâté de foie et
cornichonsPLATS CHAUDS
ET GARNITURESPaupiette de veau
sauce paprikaSauté de bœuf à la
Provençale

Couscous maison

Poisson sauce
MexicaineBoulgour aux petits
légumesGratin de courgettes,
tomates et fromageSemoule / Légumes
du couscous

Epinards à la crème

DESSERT

Fruit frais

Panna cotta au coulis
de fruits

Compote crumble

Moelleux au chocolat

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.



Plats végétariens



CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre,
œuf, oignons et
cerfeuil

Carottes râpées



Œuf mayonnaise

Concombre, maïs et
fromage

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier

Dos de colin aux
petits légumes

Omelette au fromage

Printanière de
légumes

Salade verte



Riz

Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais



Liégeois

Fruit frais



Génoise à la confiture

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.



Plats végétariens



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

Code à saisir : GPALU258

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !