

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pommes de terre, jambon et fromage

Macédoine de légumes

Potage

Céleri aux pommes 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Duo de poissons sauce dieppoise

Parmentier végétarien aux lentilles 

Bœuf au paprika

Brocolis

Semoule

Salade verte 

Haricots verts

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Yaourt sucré

Moelleux aux amandes

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



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



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 !

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de pâtes au surimi

Chou chinois et fromage



Salade coleslaw



Crème de potiron

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet meunière au citron

Curry de porc

Sauté de dinde

Pâtes à la bolognaise

Julienne de légumes

Pommes rissolées

Gratin de chou-fleur

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux framboises

Brownie

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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



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

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Potage

Mousse de foie

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Boeuf façon thaï

Saucisse grillée

Dos de colin à la
tomate

Salade verte



Légumes du wok

Haricots blancs à la
tomate

Haricots beurre

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Compote de fruits

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



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



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 rémoulade

Pâtes, dés de jambon
et maïs

Betteraves vinaigrette

Crème Dubarry

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Porc au caramel

Émincé de volaille

Boulettes de bœuf

Poisson du jour et
crème de ciboulette

Flageolets

Poêlée basquaise

Poêlée du chef

Riz

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Panna cotta

Chou à la crème

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 Bregeonnaire - Nort sur Erdre
- * OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



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



Produit de saison

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



Plat végétarien



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

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

DESSERT

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



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

**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

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

Code à saisir : GPALU258

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