

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou chinois et
emmental



Riz au surimi

Pâté de foie

Chou rouge aux
pommes



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes végétariennes à
l'italienne



Pilon de poulet sauce
tex mex

Paupiette de veau
forestière

Filet de merlu pané

Petits pois

Lentilles

Carottes vichy

DESSERT

Salade de fruits

Crème au caramel

Yaourt nature sucré

Muffin aux pépites

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

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

Friand au fromage

Carottes et céleri
râpés vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au
lait de coco

Hachis parmentier

Couscous

Poisson aux petits
légumes

Haricots panachés

Salade verte

Semoule / Légumes
du couscousPommes de terre et
épinards à la crème

DESSERT

Fruit frais



Liégeois

Fruit frais



Flan 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



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 !**



MENU

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Chou blanc, jambon
et fromagePâtes au surimi et
poivrons

Repas de Noël

Betteraves vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf bourguignon

Poisson du jour

Boulgour aux petits
légumes

Carottes et petits pois

Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Gâteau hawaïen

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



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 !