

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Salade verte, Edam et
Gouda

Œuf mayonnaise

Potage

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au
lait de coco

Bœuf bourguignon

Couscous maison

Poisson aux petits
légumes

Haricots panachés

Purée de patates
doucesSemoule / Légumes
du couscousEpinards à la crème et
pommes de terre

DESSERT

Fruit frais



Crêpe (Chandeleur)

Fruit frais

Fromage blanc aux
Spéculoos

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



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

Chou chinois au
jambon et fromage



Salade de blé,
croûtons et poulet

2ème temps
d'animation

Potage de potiron

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Rôti de porc, crème
de champignons

Poisson du jour sauce
safranée

Riz

Gratin de chou-fleur

Pâtes

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



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



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

Betteraves vinaigrette

Carottes râpées



Salade composée

Céleri aux pommes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé à la
moutarde

Boeuf au paprika

Lasagnes
Végétarienne

Poisson du jour

Lentilles

Haricots verts

Salade verte



Boulgour / Ratatouille

DESSERT

Chocolat liégeois

Beignet

Entremets au praliné

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 servis 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 !