

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Poireaux vinaigrette

Salami

Salade de quinoa

Friand au fromage

Wrap au surimi & guacamole

Chou-fleur sauce cocktail

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne



Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



Chou blanc à la japonaise



Flammeküche

Endives aux noix & fromage



Concombre bulgare

Pamplemousse

Salade verte, Edam et Gouda



Terrine de campagne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Boudin blanc aux pommes

Salade verte



Gratin de pommes de terre

Sauté de volaille Thaï

Calamars à la romaine

Haricots beurre

Riz

Saucisse grillée

Blanquette de veau

Poêlée de carottes

Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés

Poulet rôti

Boullgour aux petits légumes

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Compote

Milk shake exotique

Rocher à la noix de coco

Fruit frais



Crème dessert

Semoule au lait

Tarte au chocolat blanc

Fruit frais



Riz au lait

Abricots melba

Fruit frais



Moelleux aux pommes

Fruit frais



Smoothie aux fruits rouges

Entremets au chocolat

Quatre-quarts

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnnes-sur-Loire

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lfnhes

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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

 **Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.**

 **Suggestion végétarienne**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Ifnhes

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 **Produits locaux**
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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

AB Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Ifnhes

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux

Le pain: BPA, St Nazaire

Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac

Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray

Les légumes: Nantes Frais, Nantes

Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie

Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard

Le poisson: Nantes Frais, Nantes

La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pâques

Duo de râpés au vinaigre balsamique



Concombre à la crème



Guacamole & chips tortillas

Œuf mimosa

Tomates à la mozzarella

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette



Toast au fromage de chèvre

Saucisson à l'ail

Cake au fromage

Quiche

Pamplemousse



Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère)



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poisson sauce aurore

Canette braisée au miel

Semoule

Bâtonnière de légumes

Jambon grill & sauce moutarde

Encornets à la Catalane

Frites

Poêlée de ratatouille

Boulettes de veau

Gratin de tortis aux lardons

Chou-fleur gratiné à la béchamel

Tortis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Cocktail de fruits

Fruit frais



Crème à la vanille

Chou à la chantilly

Entremets au chocolat et billes croc'

Flan pâtissier

Fruit frais



Moelleux aux amandes

Fruit frais



Petits suisses

Pomme cuite au caramel

Pain perdu



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produits locaux

Le pain: BPA, St Nazaire

Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac

Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray

Les légumes: Nantes Frais, Nantes

Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie

Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard

Le poisson: Nantes Frais, Nantes

La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

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



Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.



Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Ifnhes

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pizzetta

Chou-fleur sauce cocktail

Tomates à la vinaigrette

Salade de riz, haricots rouges
et légumes

Salade de betteraves aux
pommes

Concombre, oignons rouges
& Édam

Saucisson sec

Tartine chaude

Jeudi 1er mai - Fête du
travail

Céleri rémoulade au curry

Salade de cœurs de palmier

Radis & beurre

Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup

Julienne au beurre citronné

Haricots beurre

Trio de céréales

Hachis parmentier

Omelette au fromage

Salade verte

Gratin de courgettes / Purée

Chipolatas

Brochette de volaille
marinée

Riz

Piperade

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais

Flan nappé au caramel

Muffin

Fruit frais

Fromage blanc

Cookies

Banane au chocolat

Crème dessert à la vanille

Fruit frais

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Chausson aux pommes



Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio



Produits locaux

Le pain: BPA, St Nazaire

Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac

Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray

Les légumes: Nantes Frais, Nantes

Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie

Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard

Le poisson: Nantes Frais, Nantes

La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Produit de saison

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



Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.



Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Ifnhes