

	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, Chalennes-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Friand au fromage</p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Salade de croûtons et lardons </p> <p>Râpé de légumes au vinaigre balsamique </p>	<p>Carottes au citron </p> <p>Céleri à la vinaigrette </p> <p>Toast de sardines</p> <p>Pâtes au pesto rosso</p>	<p>Jeudi 8 mai - Victoire 45</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Cervelas à la vinaigrette</p> <p>Piémontaise</p> <p>Tomates à l'huile d'olive </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Lentilles</p>	<p>Couscous</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Semoule / Légumes du couscous</p>		<p>Poisson du jour</p> <p>Escalope de volaille sauce au poivre</p> <p>Farfalles</p> <p>Purée de légumes</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>		<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Compote</p> <p>Crème à la vanille</p> <p>Tarte fine aux pommes</p>	<p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fromage blanc et Oréo</p> <p>Rose des Sables</p> <p>Fruit frais </p>		<p>Fruit frais </p> <p>Mousse aux framboises</p> <p>Marbré</p> <p>Flan nappé au caramel</p>

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, Chalennes-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf  Taboulé  Betteraves à la vinaigrette  Céleri rémoulade	Tzatziki  Carottes râpées à la ciboulette  Toast au fromage de chèvre et miel  Rillettes de poisson	Pennes au thon, tomates et basilic  Pizzetta  Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry  Cervelas à la vinaigrette	Salade de tomates & maïs  Calamars frits & sauce tartare  Concombre à la crème  Salade de riz au chorizo et emmental
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Echine de porc sauce charcutière  Haricots verts  Riz	Pâtes à la bolognaise  Lieu rôti aux herbes  Salade verte  Fenouil confit	Fondant de porc aux champignons  Omelette à la ciboulette  Carottes glacées  Boulgour aux épices	Brandade de poisson  Poulet rôti  Purée  Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte aux pêches  Carpaccio d'ananas  Liégeois au chocolat	Crème dessert  Abricots Melba  Gâteau bulgare  Fruit frais	Cake au citron  Roulé à la framboise  Ile flottante  Fruit frais	Compote de fruits  Smoothie  Rocher à la noix de coco  Fruit frais

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, Chalennes-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé composée Tomates à la vinaigrette ☀️ Salade niçoise Museau à la vinaigrette	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse ☀️ Légumes râpés en vinaigrette ☀️	Pastèque ☀️ Concombre à la crème ☀️ Toast au fromage & herbes de Provence Duo de saucissons	Betteraves à la ciboulette Cake aux légumes Salade de blé composée Salami
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Merguez grillée Poêlée du chef Semoule	Paëlla au poulet Encornets au curry et au lait de coco Piperade	Rôti de porc au miel et à la moutarde Dinde au paprika Pommes de terre au four Gratin de brocolis & mozzarella	Marmite de la mer Courgettes sautées Tortis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Yaourt velouté Fruit frais ☀️ Fromage blanc & spéculoos	Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat au lait Glace Compote	Riz au lait Panna cotta et son coulis Fruit frais ☀️ Soupe de fruits	Brownie Chou à la crème Crème dessert Fruit frais ☀️

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, Chalennes-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs  Champignons & crème de citron Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet à la mexicaine Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois cuisinés Blé pilaf		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
DESSERTS	Fruit frais  Mousse au chocolat blanc Moelleux aux abricots Glace	Donut Chou à la chantilly Pomme cuite Fruit frais 		

 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, Chalennes-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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : lfnhes