

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan) 	Concombre bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Sauté de volaille Thai Haricots beurre	Saucisse grillée Poêlée de carottes	Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Compote	Crème dessert	Riz au lait	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

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

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

 **Suggestion végétarienne**

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

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : nfer2d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				

 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

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

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

 **Suggestion végétarienne**

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

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : nfer2d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLAT CHAUD ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERT				

 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

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

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

 **Suggestion végétarienne**

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

 **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



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

Code à saisir : nfer2d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Duo de râpés au vinaigre balsamique 	Tomates à la mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Filet de poisson sauce aurore Semoule	Jambon grill & sauce moutarde Pommes de terre rissolées	Boulettes de veau Chou-fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
DESSERT		Cocktail de fruits	Entremets au chocolat et billes croc'	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

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

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

 **Suggestion végétarienne**

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

 **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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : nfer2d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizzetta	Salade de betteraves aux pommes	Jeudi 1er mai - Fête du travail	Céleri rémoulade au curry 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte 		Saucisse grillée Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc		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

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

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

 **Suggestion végétarienne**

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

 **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

CLIC&MIAM!


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

Code à saisir : nfer2d

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !