

	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 !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes au citron 	Jeudi 8 mai - Victoire 45	Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Petits pois cuisinés	Couscous Semoule / Légumes du couscous		Poisson du jour Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois au chocolat		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



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	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf	Tzatziki	Pennes au thon, tomates et basilic 	Salade de tomates & maïs 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts	Pâtes à la bolognaise Salade verte 	Fondant de porc aux champignons Carottes glacées	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert	Cake au citron	Compote de fruits

 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	Salade de blé composée	Rillettes & cornichons	Pastèque 	Betteraves à la ciboulette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Poêlée du chef	Paëlla au poulet	Rôti de porc au miel et à la moutarde Pommes de terre au four	Marmite de la mer Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais 	Riz au lait	Brownie

 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	Carottes râpées et maïs 	Concombre sauce bulgare 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes	Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés		
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			
DESSERT	Fruit frais 	Donut		

 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 !