

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Pastèque 	Menu de fin d'année - surprise	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce à la moutarde Petits pois cuisinés	Couscous Et sa garniture		
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois à la vanille		

 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				
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				
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 !