

	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : nfer2d

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Animation - Street Food - ASIE	Tomates à l'huile d'olive 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au poisson  Salade verte 	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)  Panaché de haricots		Porc au thym  Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Fruit frais 	Velouté aux fruits		Muffin aux pépites

 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](http://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 9 juin - Pentecôte	Pommes de terre au poulet façon César	Concombres à la vinaigrette 	Salade verte, fromage, tomates et jambon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané  Epinards à la crème	Rôti de porc au jus  Riz	Poulet à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)  Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
DESSERT		Fruit frais 	Compote	Gâteau à la poire et au chocolat

 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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : nfer2d

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes à la Niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives) 	Pastèque 	Tomates à la mozzarella 	Carottes râpées 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue  Poêlée du chef	Boulettes de veau  Semoule	Bœuf à la méditerranéenne  Frites	Filet de poisson sauce Aurore  Chou-fleur gratiné à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
DESSERT	Salade de fruits	Crème à la vanille	Fruit frais 	Moelleux au citron

 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

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : nfer2d

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Concombres, oignons rouges & Edam 	Salade de betteraves aux pommes	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup  Haricots beurre	Hachis parmentier  Salade verte 	Lieu sauce au chorizo & poivrons  Courgettes sautées	Sauté de porc au curry  Riz
PRODUIT LAITIER		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 	Donut	Mousse au chocolat

 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](http://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	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : nfer2d

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**