
























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Feuilleté au fromage	Salade de haricots et œuf 	Carottes râpées aux épices SIQO   	Chou chinois à l'emmental   
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Sauté de dinde aux épices  Salsifis	Marée du jour Farfalles 	Saucisse grillée  Purée de pommes de terre  	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Légumes du couscous / Semoule  
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage SIQO 			Fromage ou laitage SIQO
DESSERT		Fruit frais   	Flan à la vanille 	Fromage blanc aux Spéculoos 	Smoothie  

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Produits locaux

Fruits et légumes: Oplusprès (Saint Philibert de Grand Lieu),
La Planchette à la Fourchette (Montbert)
Bœuf, porc, charcuterie, veau : Charcuterie Daniel Gérard
Volaille: Béziau (Aizenay)
Dinde: LDC, Guillet
Poisson: Cap Marée (Couëron)
Galettes/crêpes : Catel Roc (Treillières)
Légumes secs : SARL Orsonneau (Aizenay)
Produits laitiers : Fromagerie du vignoble nantais Pain : Aux délices de Montbert à Montbert Boulangerie-Pâtisserie :
Vrignaud Père et fils à Génomeston



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



20 % des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.


















Menu végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCQWAL

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz au surimi 	Chou blanc au jambon et fromage   	Cervelas	Macédoine de légumes 	Salade verte, endives et Gouda  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de volaille  Fricassée de carottes jaunes et oranges  	Pennes à la bolognaise Pennes 	Poulet aux champignons  Boulgour SIQO 	Colombo de porc  Chou-fleur	Curry de légumes au lait de coco  Riz SIQO 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage SIQO	
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais   	Ile flottante	Beignet	Liégeois

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Produits locaux

Fruits et légumes: Oplusprès (Saint Philibert de Grand Lieu),
 La Planchette à la Fourchette (Montbert)
 Bœuf, porc, charcuterie, veau : Charcuterie Daniel Gérard
 Volaille: Béziau (Aizenay)
 Dinde: LDC, Guillet
 Poisson: Cap Marée (Couëron)
 Galettes/crêpes : Catel Roc (Treillières)
 Légumes secs : SARL Orsonneau (Aizenay)
 Produits laitiers : Fromagerie du vignoble nantais Pain : Aux délices de Montbert à Montbert Boulangerie-Pâtisserie :
 Vrignaud Père et fils à Génomeston



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



20 % des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.




Menu végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCQWAL

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw SIQO	Salade de pommes de terre au thon  	Radis et beurre   	Betteraves à la ciboulette SIQO  	Céleri rémoulade   
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Paupiette de veau Lentilles corail	Poulet sauce Tandoori   Haricots verts	Mijoté de porc à la moutarde SIQO Petits pois 	Hachis parmentier de légumes  Salade verte   	Gratin de poisson à la bretonne SIQO Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage SIQO		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  	Œufs au lait 	Tarte aux fruits	Fromage blanc	Gâteau au chocolat

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Produits locaux

Fruits et légumes: Oplusprès (Saint Philibert de Grand Lieu),
 La Planchette à la Fourchette (Montbert)
 Bœuf, porc, charcuterie, veau : Charcuterie Daniel Gérard
 Volaille: Béziau (Aizenay)
 Dinde: LDC, Guillet
 Poisson: Cap Marée (Couëron)
 Galettes/crêpes : Catel Roc (Treillières)
 Légumes secs : SARL Orsonneau (Aizenay)
 Produits laitiers : Fromagerie du vignoble nantais Pain : Aux
 délices de Montbert à Montbert Boulangerie-Pâtisserie :
 Vrignaud Père et fils à Gèneson



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



20 % des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Menu végétarien

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

Code à saisir : MCQWAL

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à la vinaigrette SIQO	Salade de pâtes au jambon et fromage	Mousse de foie	Macédoine de légumes	Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de blé sauce tomates Tortis	Lieu sauce dieppoise Ratatouille	Curry de volaille Riz SIQO	Boulettes de veau aux champignons Purée	Jambon braisé Poêlée du chef SIQO
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert	Fruit frais	Compote de pommes	Milk shake aux fruits rouges et banane	Brownie

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Produits locaux

Fruits et légumes: Oplusprès (Saint Philibert de Grand Lieu),
La Planchette à la Fourchette (Montbert)
Bœuf, porc, charcuterie, veau : Charcuterie Daniel Gérard
Volaille: Béziau (Aizenay)
Dinde: LDC, Guillet
Poisson: Cap Marée (Couëron)
Galettes/crêpes : Catel Roc (Treillières)
Légumes secs : SARL Orsonneau (Aizenay)
Produits laitiers : Fromagerie du vignoble nantais Pain : Aux délices de Montbert à Montbert Boulangerie-Pâtisserie : Vrignaud Père et fils à Gèneson



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



20 % des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Menu végétarien

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MCQWAL

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer SIQO (semoule, tomates, surimi, sauce crème) 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis SIQO  	1er mai	Céleri rapé à la vinaigrette SIQO  	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes 	Bœuf au paprika SIQO  Pommes de terre rissolée 		Rôti de porc au colombo SIQO  Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz SIQO 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage 	
DESSERT	Fruit frais   	Yaourt nature sucré 		Tarte aux abricots	Petits suisses

L'ensemble de nos entrées, plats et desserts sont réalisés sur place et faits maison.



Produits locaux

Fruits et légumes: Oplusprès (Saint Philibert de Grand Lieu),
 La Planchette à la Fourchette (Montbert)
 Bœuf, porc, charcuterie, veau : Charcuterie Daniel Gérard
 Volaille: Béziau (Aizenay)
 Dinde: LDC, Guillet
 Poisson: Cap Marée (Couëron)
 Galettes/crêpes : Catel Roc (Treillières)
 Légumes secs : SARL Orsonneau (Aizenay)
 Produits laitiers : Fromagerie du vignoble nantais Pain : Aux
 délices de Montbert à Montbert Boulangerie-Pâtisserie :
 Vrignaud Père et fils à Gèneson



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



20 % des produits proposés sont issus de l'agriculture biologique.



Menu végétarien



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

Code à saisir : MCQWAL

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