

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Salade Niçoise (Haricots verts)  	1er mai	Concombres à la vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes 	Bœuf au paprika SIQO  Pommes de terre rissolées 		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 : Picard à Géneston



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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron - SIQO 	Taboulé - SIQO 	8 mai	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Pané au fromage  Pâtes 	Sauté de poulet au curry & lait de coco - SIQO  Haricots verts aux herbes 			
PRODUIT LAITIER					
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert 			

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 : Picard à Géneston















-  **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	Pizzetta au fromage 	Rillettes & cornichons - SIQO 	Salade de maïs & fromage  	Pâtes au surimi 	Radis & beurre  
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Poisson pané - SIQO Ratatouille 	Paëlla au poulet - SIQO  Riz 	Tomates farcies - SIQO  Blé 	Rôti de porc au miel & moutarde  Gratin de brocolis & mozzarella 	Couscous de légumes aux pois chiches  Semoule 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt fermier 	Salade de fruits 	Glace	Riz au lait aux pommes 	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 : Picard à Géneston

- 
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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Concombre sauce bulgare 	Sardines au citron 	Céleri vinaigrette 	Œuf à la mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Tempe de porc à la moutarde - SIQO  Quinoa 	Paupiette de veau Riz basmati 	Filet de dinde aux épices - SIQO  Frites 	Dos de lieu au citron - SIQO  Epinards à la béchamel 
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT		Fruit frais 	Poire liégeoise	Entremets au caramel 	Quatre-quarts

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 : Picard à Géneston



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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette 	Crêpe au fromage	Trio de râpés de légumes 	Pâté de campagne - SIQO 	Tomates & mozzarella 
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz 	Emincé de volaille à la normande (crème & champignons) - SIQO  Petits pois 	Tajine de boulettes de boeuf aux fruits secs - SIQO Semoule 	Poisson du jour sauce au beurre blanc - SIQO Carottes vichy 	Porc au thym - SIQO  Pâtes 
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage	
DESSERT	Velouté aux fruits 	Tapioca au chocolat 	Milk shake 	Beignet à la framboise	Crème anglaise & biscuit

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 : Picard 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 !