

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Œuf mayonnaise	Chou blanc aux lardons	Potage	Riz au thon tomate
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Pâtes	Duo de poissons sauce dieppoise Semoule / Ratatouille	Curry de poulet Riz thaï	Jambon braisé à l'anaanas Purée	Goulash Haricots verts
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais	Fruit frais	Fromage blanc	Moelleux aux amandes

Un fromage vous est proposé un jour sur deux.

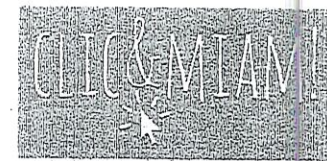
Produit issu de l'agriculture biologique

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

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

Produits locaux

- *Le pain : Boulangeries COLOMBEL et ROUYET à Blain (44)
- *Légumes BIO : le Jardin de la Perche à Blain (44)
- *Produits laitiers BIO : Ferme Peard à Blain (44)
- *Pommes BIO : Vergers de la Grigonnais (La Grigonnais - 44)
- *Œufs : Naizain (44)
- *Bœuf : COVIA VENDEE LOIRE à Callans (85)
- *Volaille / Dinde : Ferme de la Brégonnerie à Nord sur Erdre (44) et Béziau Volaille à Pouzauges (85)
- *Galettes / crêpes : Galettes de Saint Malo à Miniac Morvan (35) et Cotel Roc à Treillères (44)



Retrouvez l'ensemble des menus sur
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : 802FIA

**LE CHEF
ET SON EQUIPE
VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPETIT !**