

# MENU DU SOIR

## Semaine du 22 avril

### LUNDI ET MARDI

Grilled cheese :

Reblochon, compoté d'oignons et salade- 8€ [VG]

Tartinade du jour, servi avec du pain bio- 6€ [V]

### TAPAS de MERCREDI à SAMEDI

Brochettes butter chicken 9€ [SG]

Rouleaux de printemps sauce cacahuète - 8€ [V]

Pizzette, base crème de carotte, fromage frais et pesto d'aneth- 9€ [VG]

Tartinade du jour, avec du pain bio de la Maison Arlot C.- 6€ [V]

Assiette de frites bio [V], sauce maison [VG]- 6,5€

### DESSERT

Gâteau maison, chantilly maison- 5.5€

**SG : SANS GLUTEN**

**V : VEGAN**

**SL : SANS LACTOSE**

**VG: VEGETARIEN**

NOTRE ÉQUIPE EN CUISINE TRAVAILLE AVEC DES PRODUITS BIO, DE SAISON ET ISSUS DES CIRCUITS COURTS

#### Légumes :

Ferme urbaine de l'Alouette Rit (Nantes, BIO)

Ferme de Sandra et Matthieu Gilbert  
(Chavagnes-en-Paillers 85, BIO)

#### Champignons :

Le Champignon Urbain (Nantes, BIO)

#### Légumineuses :

Vivien d'Anjou (Soudan 44, BIO)

#### Fromages :

Ferme de Grand Lieu

(St-Lumine-de-Coutais 44, BIO)

#### Oeufs :

Ferme des 1001 pattes,

Carquefou, 44, BIO)

#### Pain 100% levain:

Arlot Cheng (Nantes, BIO)

#### Viandes :

Le Terroir de Florian  
(Nantes)

Boeuf origine France