

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Chou blanc aux lardons</p> <p>Taboulé aux légumes</p> <p>Melon </p> <p>Salade de brocolis et cœurs de palmier</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Salad'bar </p>	<p>Concombre et fromage de brebis </p> <p>Boulgour, tomates et basilic </p> <p>Tomates à l'antiboise </p> <p>Rillettes au saumon</p> <p>Pomelo</p> <p>Salad'bar </p>	<p>Museau vinaigrette</p> <p>Pastèque</p> <p>Tartelette aux fruits de mer</p> <p>Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons </p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Salad'bar</p>	<p>Salade de pâtes, dés de volaille et fromage</p> <p>Carottes aux raisins </p> <p>Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry </p> <p>Cervelas vinaigrette</p> <p>Riz à l'ananas, avocat et banane </p> <p>Salad'bar </p>	<p>Tomates et mozzarella </p> <p>Toast au thon</p> <p>Calamars frits sauce aigre douce</p> <p>Salade de lentilles aux lardons</p> <p>Mortadelle</p> <p>Salad'bar </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Escalope de volaille à la crème</p> <p>Andouillette</p> <p>Pommes vapeur / Haricots beurre</p>	<p>Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Dos de colin rôti au lard</p> <p>Coquillettes / Brunoise de légumes</p>	<p>Poulet grand-mère</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Lentilles / Poêlée campagnarde</p>	<p>Fondant de porc au miel</p> <p>Fish and chips</p> <p>Frites / Tomates au four</p>	<p>Filet de cabillaud à l'estragon</p> <p>Chili végétarien </p> <p>Riz / Ratatouille</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Muffin au chocolat</p> <p>Pêches au sirop</p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit frais </p> <p>Yaourt aux fruits</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Gâteau bulgare</p> <p>Entremets au chocolat</p> <p>Panna cotta</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Œufs au lait</p> <p>Bavarois aux fruits</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Crêpe au sucre</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Clafoutis aux pépites</p> <p>Carpaccio d'ananas</p> <p>Chou pâtissier</p> <p>Mousse à la noix de coco</p>	<p>Salade de fruits frais </p> <p>Compote de fruits</p> <p>Blanc-manger et son coulis de fruits rouges</p> <p>Fruit frais </p> <p>Brownie</p>
	<p>Chou blanc aux lardons</p> <p>Escalope de volaille à la crème</p> <p>Pommes vapeur / Haricots beurre</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Muffin au chocolat</p>	<p>Concombre et fromage de brebis</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p> <p>Coquillettes / Brunoise de légumes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Museau vinaigrette</p> <p>Poulet grand-mère</p> <p>Lentilles / Poêlée campagnarde</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de pâtes, dés de volaille et fromage</p> <p>Fondant de porc au miel</p> <p>Frites / Tomates au four</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates et mozzarella</p> <p>Filet de cabillaud à l'estragon</p> <p>Riz / Ratatouille</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Salade de fruits frais</p>



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

Produit Bio
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

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

Légumes Party et plat végétarien

Produits issus de l'agriculture locale
 * Volaille : Galliance, Ancenis
 * Dinde : Ferme de la Brégonnerie, Nort sur Erdre
 * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
 * Pain : Tradéoz, Orvault
 * Œufs : Gaec de l'eau vive, St Hilaire de Clisson
 * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz

* Crêpes et galettes : Catal Roc, Treillères
 * Poisson : Cap Marée, Nantes
 * Légumes bio : Tom Pousse, La Chapelle sur Erdre
 * Lait, fromage blanc, tomme : Ferme La Pannetière, La Chapelle sur Erdre
 * Charcuterie : Gérard, Legé (44)
 * Yaourt bio : Ferme Péard, Blain



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

Code à saisir : fkerpqsx