



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes ✨ Andouille et cornichons Farfalles au poulet Salade nantaise Salad'bar ✨	Salade de tomates, croûtons et œuf haché ✨ Tomates et mozzarella ✨ Terrine de campagne Salade de blé Pêche au thon Salad'bar ✨	Mortadelle Riz aux légumes sombrero Pain perdu sauce provençale Salade et fromages de Hollande ✨ Toast de maquereaux Salad'bar ✨	Animation Base-ball	Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates ✨ Radis Wrap de crudités ✨ Sardines au citron Salami Salad'bar ✨
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Steak de thon sauce basquaise Riz / Poêlée basquaise	Poisson du jour Pintade aux abricots Pâtes / Crumble de courgettes	Émincé de bœuf au paprika Tomates farcies Boulgour / Fondue de poireaux		Sauté de poulet tex mex Gratin vendéen végétarien 🌱 Cocos blancs / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Marbré Fromage blanc AB Mousse au chocolat Crumble au pain d'épices Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Pêche melba Tarte au citron Mousseline à l'abricot Flan pâtissier	Fruit frais ✨ Faisselle au caramel au beurre salé Compote et biscuits Gâteau hawaïen Meringue		Brownie Fruit frais ✨ Liégeois au chocolat Cocktail de fruits Gâteau de semoule
	Concombre vinaigrette Jambon grillé Riz / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Marbré	Salade de tomates, croûtons et œuf haché Poisson du jour Pâtes / Crumble de courgettes Fromage ou Laitage Fruit frais	Mortadelle Émincé de bœuf au paprika Boulgour / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais	Animation Base-ball	Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates Sauté de poulet tex mex Cocos blancs / Ratatouille Fromage ou Laitage Brownie



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
 * Oeufs : 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

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : fkerpqsx