

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Terrine de poisson Endives aux pommes Taboulé aux fruits secs Piémontaise Betteraves vinaigrette	Carottes râpées à l'orange Pâté de foie Duo de choux à la japonaise Asperges, œuf et tomates Salade de riz au surimi	Macédoine de légumes Flammekueche Cake maison Sardines au citron Salade frisée aux lardons	Émincé bicolore Poireaux vinaigrette Bruschetta Pâtes aux crevettes Duo de saucissons	Salade croquante au chou rouge Toast aux sardines et salade verte Céleri aux pommes Potage de citrouille Pommes de terre au thon tomates
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Escalope de dinde à la crème Sauté de porc au caramel Pâtes / Brocolis au beurre	Bœuf au paprika Dos de lieu sauce aux crustacés Trio de céréales / Haricots verts	Calamars à la romaine Curry de volaille Riz / Endives braisées	Parmentier végétarien aux lentilles Rôti de porc à la dijonnaise Salade verte Purée / Poêlée forestière	Poisson pané Cuisse de poulet tandori Tortis / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Riz au lait Tartelette au caramel Crème au chocolat Poire au sirop	Beignet Ananas frais Panna cotta Faisselle au caramel Donut	Fruit frais Pudding aux pommes Compote de pêches meringuée Semoule au lait Crêpe au sucre	Fromage blanc et Oréos Entremets au praliné Tarte au crumble Fruit frais Brownie	Fruit frais Milk shake aux fruits rouges et banane Mousse à la noix de coco Flan nappé au caramel Cake tout chocolat
	Terrine de poisson Escalope de dinde à la crème Pâtes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées à l'orange Bœuf au paprika Trio de céréales / Haricots verts Fromage ou Laitage Beignet	Macédoine de légumes Calamars à la romaine Riz / Endives braisées Fromage ou Laitage Fruit frais	Émincé bicolore Parmentier végétarien aux lentilles Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc et Oréos	Salade croquante au chou rouge Poisson pané Tortis / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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.

Légumes Party et plat végétarien

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

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



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

Code à saisir : TND00