

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves et vinaigrette aux agrumes Terrine de campagne Melon Salade de boulgour, tomates et basilic Brocolis aux amandes	Salade à la grecque Chou blanc à l'alsacienne Pommes de terre, oignons rouges et fromage Rillettes au saumon Museau ravigote	Râpé de radis et crème fouettée à la ciboulette Pastèque Crêpe au fromage Salade de lentilles, lardons et fromage de brebis Crème d'avocat aux crevettes	Salade de pâtes à la romaine Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette Cervelas vinaigrette Melon	Oignons frits sauce barbecue Tomates au pesto Carottes aux raisins Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons Mortadelle
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau aux champignons Andouillette et sa compotée d'oignons à la moutarde Blé à la tomate / Haricots verts à l'ail	Pâtes à la napolitaine et fromage Poulet au citron Salade verte Pâtes / Brunoise de légumes	Saumon rôti au pesto Quiche aux courgettes et fromage de chèvre Semoule / Tomates à la provençale Salade panachée	Fondant de porc au miel Omelette au fromage Poêlée méridionale Carottes glacées	Brandade de poisson Travers de porc caramélisés Salade verte Purée / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc et Spéculoos Pêche melba Quatre-quarts Fruit frais Crème brûlée	Fruit frais Entremets au caramel Poire Belle Hélène Rocher à la noix de coco Banane au chocolat	Crème dessert Crumble à la poire et au chocolat Meringue Fruit frais Crêpe au sucre	Chou à la crème Blanc-manger et brisure de Daims Ananas rôti au miel Fruit frais Coupe de fruits et chantilly	Fruit frais Mousse au citron vert Brookies Œufs au lait, pain d'épices et pommes Salade d'agrumes
	Betteraves et vinaigrette aux agrumes Paupiette de veau aux champignons Blé à la tomate / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Fromage blanc et Spéculoos	Salade à la grecque Pâtes à la napolitaine et fromage Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de radis et crème fouettée à la ciboulette Saumon rôti au pesto Semoule / Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Crème dessert	Salade de pâtes à la romaine Fondant de porc au miel Poêlée méridionale Fromage ou Laitage Chou à la crème	Oignons frits sauce barbecue Brandade de poisson Salade verte 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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

Code à saisir : TND00