










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Melon </p> <p>Salade niçoise</p> <p>Museau vinaigrette</p> <p>Salade de haricots au vinaigre balsamique</p>	<p>Pastèque</p> <p>Salade, ananas, noix et pommes </p> <p>Pissaladière</p> <p>Rillettes de maquereaux</p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Taboulé</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade de blé</p> <p>Andouille</p>	<p>Courgettes (bio) râpées et vinaigrette au curry  </p> <p>Tomates et mozzarella </p> <p>Toast au fromage de chèvre</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Carottes râpées </p>	<p>Salade de poulet, petits pois et tomates </p> <p>Salami et cornichons</p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Piémontaise</p> <p>Chou chinois </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p>	<p>Boulettes de bœuf sauce basquaise</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Semoule</p>	<p>Longe de porc marinée</p> <p>Navarin d'agneau à la tomate</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Flageolets</p>	<p>Poisson pané au citron</p> <p>Brochette de volaille orientale</p> <p>Gratin dauphinois / Haricots panachés</p>	<p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Paleron au jus</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Entremets à la vanille</p> <p>Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches</p> <p>Muffin au chocolat</p> <p>Tarte au citron</p>	<p>Riz au lait au caramel</p> <p>Gâteau au yaourt</p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais </p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Tarte aux pommes</p> <p>Feuilleté à l'ananas</p> <p>Flan nappé</p> <p>Fruit frais </p> <p>Emincé d'orange</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Panna cotta à la framboise</p> <p>Tarte à la rhubarbe</p> <p>Glace</p> <p>Cocktail de fruits frais </p>	<p>Crème au caramel</p> <p>Pain perdu</p> <p>Fruit frais </p> <p>Far breton</p> <p>Ananas frais</p>
	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux champignons</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pastèque</p> <p>Boulettes de bœuf sauce basquaise</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Riz au lait au caramel</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Longe de porc marinée</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Courgettes (bio) râpées et vinaigrette au curry</p> <p>Poisson pané au citron</p> <p>Gratin dauphinois / Haricots panachés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de poulet, petits pois et tomates</p> <p>Filet de dinde aux pommes</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Crème au caramel</p>

MOUE
Your plate
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 !

 **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 Brégeonnerie, Nort sur Erdre
- * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
- * Pain : Tradéoz, Orvault
- * Oeufs : Gaec de l'eau vive, Ste Hilaire de Clisson
- * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz

* Crêpes et galettes : Catal Roc, Treillières

- * 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 : TND00