

	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 Salad'bar 	Salade à la grecque Chou blanc à l'alsacienne  Pommes de terre, oignons rouges et fromage Rillettes au saumon Museau ravigote  Salad'bar 	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  Salad'bar 	Salade de pâtes à la romaine  Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette  Cervelas vinaigrette  Melon  Salad'bar 	Oignons frits sauce barbecue Tomates au pesto  Carottes aux raisins  Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons  Mortadelle  Salad'bar 
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



La proposition de menu équilibré !

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
--	---	---	--	--

 **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