

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

La proposition de menu équilibré !

**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 !

**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, Ste 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : fkerpqsx

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