




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Salade de concombre, jambon et basilic Salade niçoise Museau vinaigrette Salade de haricots	Râpé de courgettes au curry Salade, ananas, noix et pommes Pissaladière Rillettes de maquereaux Pâté de campagne	Salade de blé Taboulé Œuf mayonnaise Pamplemousse Tomates à la Napolitaine		Piémontaise Salami et cornichons Cake aux légumes Salade de poulet, petits pois et tomates Carottes râpées
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de veau aux champignons Jambon grillé sauce Charcutière Petits pois/julienne de légumes	Marmite de la mer Boulettes de bœuf Basquaise Poêlée du chef/gratin dauphinois	Longe de porc marinée Navarin d'agneau Carottes Vichy Flageolets		Filet de dinde aux pommes Filet de cabillaud au citron Gratin de brocolis et mozzarella/pommes Noisette
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Cocktail de fruits Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Entremets à la vanille Eclair au chocolat	Crème dessert Gâteau au fromage blanc Riz au lait au caramel Fruit frais Glace	Fruit frais Tarte aux pommes Feuilleté à l'ananas Flan nappé Tiramisu		Far Breton Pain perdu Fruit frais Crème au caramel Panna Cotta
	Betteraves vinaigrette Sauté de veau aux champignons Petits pois/julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de courgettes au curry Marmite de la mer Poêlée du chef/gratin dauphinois Fromage ou Laitage Crème dessert	Salade de blé Longe de porc marinée Carottes Vichy Fromage ou Laitage Fruit frais		Piémontaise Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella/pommes Noisette Fromage ou Laitage Far Breton




 **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**
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volaille à Chalonnes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé
* Oeuf : Gaec de l'eau vive



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

Code à saisir : TNDC00

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**