

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre Pâté de campagne	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou à la hongroise ☀️ Céleri rémoulade ☀️ Endives aux pommes ☀️	Taboulé Pommes de terre, museau et oignons Poireaux vinaigrette Rillettes et cornichons Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Salade César au poulet et croûtons ☀️ Piémontaise aux pommes Granny ☀️ Flammekueche Salami Salade coleslaw ☀️	Pamplemousse ☀️ Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Crêpe au fromage Salade verte, Edam et Gouda ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade 🍃 Cuisse de pintade aux pêches Poêlée méridionale Salade verte ☀️	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Riz créole / Légumes du wok	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Flageolets / Mélange campagnard	Galette et saucisse Blanquette de veau Lentilles et carottes / Salade verte 🍃 Haricots beurre 🍃	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes / Gratin de brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 🍃	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crumble aux fruits Fruit frais ☀️ Quatre-quarts et crème anglaise Yaourt Banane sauce chocolat	Fruit frais ☀️ Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Pêche melba Bavarois à la passion	Fruit frais ☀️ Entremets Millefeuille Flan pâtissier Rose des sables	Fruit frais ☀️ Pâtisserie à l'abricot Riz au lait Compote meringuée Yaourt aromatisé	Brownie Cocktail de fruits Crème renversée Panna cotta Fruit frais ☀️
	Carottes râpées Reblochonade Poêlée méridionale Fromage ou Laitage Crumble aux fruits	Mousse de foie Bœuf façon thaï Riz créole / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé Poulet rôti Flageolets / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade César au poulet et croûtons Galette et saucisse Lentilles et carottes / Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Filet de lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Brownie



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TND00