

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre Pâté de campagne Salad'bar	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou à la hongroise Céleri rémoulade Endives aux pommes Salad'bar	Taboulé Pommes de terre, museau et oignons Poireaux vinaigrette Rillettes et cornichons Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Salad'bar	Salade César au poulet et croûtons Piémontaise aux pommes Granny Flammekueche Salami Salade coleslaw Salad'bar	Pamplemousse Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Crêpe au fromage Salade verte, Edam et Gouda Salad'bar
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 Boulgour 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 Pâtissière 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 Boulgour aux petits légumes / Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Brownie

MOVE your plate
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 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
- * 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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : fkerpqsx