

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Haricots verts aux noix et vinaigrette balsamique Tarte au fromage de chèvre et chorizo	Wrap de surimi et guacamole Salade d'endives aux lardons Salade verte, Edam et Gouda Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Rillettes de poisson et gressins	Mousse de foie Tortis, jambon et Mimolette Râpé de légumes sauce soja Tarte flambée Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron Chou façon piémontaise Crêpe au fromage Salade de betteraves et fromage de brebis Œuf mayonnaise	Coleslaw aux oignons rouges Rosette et cornichons Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse Salade de blé au surimi
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonnade Andouillette sauce moutarde Salade verte Crumble de potiron au parmesan / Gratin de pommes de terre	Bœuf façon thaï Merlu pané sauce tartare Riz / Légumes du wok	Filet de poulet rôti Tatin salée aux oignons Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard	Galette et saucisse Blanquette de poisson aux champignons Salade verte Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux moules et curcuma Pintade au thym Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Duo de fromage blanc et compote Cookies	Yaourt aux fruits Feuilleté à l'ananas et cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille Fruit frais	Banane au chocolat Semoule au caramel Flan pâtissier Brioche perdue Fruit frais	Fruit frais Abricots melba Riz au lait et coulis de fruits rouges Marbré Tarte tatin	Cheesecake aux framboises Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Clafoutis aux pommes Crème renversée Fruit frais
	Carottes râpées au citron Reblochonnade Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Wrap de surimi et guacamole Bœuf façon thaï Riz / Légumes du wok Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Mousse de foie Filet de poulet rôti Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Crème de potiron Galette et saucisse Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Coleslaw aux oignons rouges Lieu sauce aux moules et curcuma Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Cheesecake aux framboises



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
 * 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

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


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

Code à saisir : TNDC00