

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique Champignons à la crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes Pastèque	Tzatziki Gaspacho de tomates Roulé au jambon et fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Cervelas vinaigrette	Salade mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) Pizzetta Sardines au citron Pamplemousse Melon	Céleri vinaigrette Guacamole & chips Salade de blé au surimi Pain de thon Pastèque	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs Tomates et fromage de brebis Radis & beurre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Cuisse de canette mexicaine Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre	Bœuf à la provençale Paupiette de veau à la crème Blé pilaf / Petits pois à la bretonne	Rougail de saucisse Poisson du jour sauce hollandaise Riz basmati / Légumes du rougail	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Steak haché sauce au poivre Pommes de terre rôties (locales) / Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Sauté de porc à l'ananas Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Banane au chocolat Fruit frais Moelleux aux abricots Ile flottante Fromage blanc & compotée de rhubarbe	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais Glace	Compote meringuée Poire liégeoise Millefeuille Fruit frais Flan pâtissier	Pêche façon melba Entremets au chocolat Fruit frais Tarte aux fraises & framboises Smoothie	Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu Crème dessert Chou chantilly
	Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique Pané au fromage Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Tzatziki Bœuf à la provençale Blé pilaf / Petits pois à la bretonne Fromage ou Laitage Beignet	Salade mimosa (salade verte, tomates & croûtons) Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Compote meringuée	Céleri vinaigrette Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Pommes de terre rôties (locales) / Salsifis persillés Fromage ou Laitage Pêche façon melba	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel Fromage ou Laitage Fruit frais



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

Code à saisir : TNDC00