

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard Haricots verts aux noix & vinaigrette balsamique	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole Terrine de légumes Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Rillettes de poisson & gressins	Endives aux pommes Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons Chou-fleur sauce cocktail	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis Museau vinaigrette	Salade verte, Edam & Gouda Pâté de campagne Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse Coleslaw aux oignons rouges
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de gnocchis au fromage Pintade au thym Salade verte Gratin de pommes de terre / Petits pois	Carbonade de bœuf Calamars à la romaine Riz / Carottes au jus	Filet de poulet rôti Boudin blanc aux pommes Pâtes / Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau aux champignons Lentilles cuisinées (locales) / Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème 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	Velouté aux fruits Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais Poire pochée aux épices	Fruit frais Feuilleté à l'ananas & cannelle Banane au chocolat Œufs au lait à la vanille Salade de fruits	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais Pomme cuite	Gâteau au yaourt Abricots melba Fruit frais Riz au lait et coulis de fruits rouges Smoothie	Compote de fruits Crème renversée Fruit frais Cheese cake Brownie
	Carottes râpées au citron Gratin de gnocchis au fromage Salade verte Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Riz / Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais	Endives aux pommes Filet de poulet rôti Pâtes / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Saucisse grillée Lentilles cuisinées (locales) / Haricots beurre persillés Fromage ou Laitage Gâteau au yaourt	Salade verte, Edam & Gouda Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Compote de fruits



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

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TND00