

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Tzatziki Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Duo de crudités	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits Pamplemousse Sardines au citron Quiche à la tomate et à la mozzarella Carottes râpées vinaigrette	Emincé de céleri au jambon Betteraves vinaigrette Salade de blé aux lardons Cake au thon Crêpe au fromage	Œuf mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs Tomates, vinaigrette à l'échalote Concombre & fromage de brebis
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Sauté de porc au caramel Poisson du jour Boullgour / Petits pois cuisinés (bio)	Rougail de saucisse Omelette aux fines herbes Riz basmati / Légumes du rougail	Filet de dinde et ketchup Poisson du jour Frites / Salsifis persillés	Coquillettes aux épinards et ricotta Mixed grill Salade verte Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Moelleux aux amandes Flan nappé au caramel Mousseline aux fruits Glace Fruit frais	Poire Liégeoise Compote royale Millefeuille Fruit frais Chou chantilly	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais Tarte aux fruits frais Abricots au sirop	Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu aux fraises Clafoutis Ananas frais
	Pentecôte	Tzatziki Sauté de porc au caramel Boullgour / Petits pois cuisinés (bio) Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire Liégeoise	Emincé de céleri au jambon Filet de dinde et ketchup Frites / Salsifis persillés Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Œuf mayonnaise Coquillettes aux épinards et ricotta Salade verte 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

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 : TNDC00