

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte	Tzatziki  Gaspacho de tomates  Rosette & cornichons  Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Duo de crudités  Salad'bar 	Salade verte, tomate, fromage & oignons frits Pamplemousse Sardines au citron Quiche à la tomate et à la mozzarella Carottes râpées vinaigrette  Salad'bar 	Emincé de céleri au jambon Betteraves vinaigrette  Salade de blé aux lardons Cake au thon Crêpe au fromage Salad'bar 	Œuf mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs  Tomates, vinaigrette à l'échalote  Concombre & fromage de brebis  Salad'bar 
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
--	-----------	--	---	---	---

**MOVE**  
your plate  
La proposition de menu équilibré !

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **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

 **Produit Bio**  
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : fkerpqsx