

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare Macédoine de légumes Duo de saucissons Boulgour au surimi en vinaigrette Betteraves à la vinaigrette	Crêpe au fromage Bruschetta Tomate farcie au thon Salade d'asperges et œuf Pomelo	Emincé bicolore Concombre à la menthe Mousse de canard Melon Salade, jambon, céleri, maïs & tomates	Pâté de campagne Cervelas Taboulé Céleri râpé à la vinaigrette Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & fromage	Tomates & mozzarella Salade aux lardons Cake salé Assiette nordique Museau vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Poisson du jour Salade verte Pommes de terre / Chou-fleur	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis sauce carbonara Macaronis / Ratatouille	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Jambon grillé Semoule / Légumes du tajine	Poisson du jour sauce au beurre blanc Cordon sauce bolognaise Haricots verts Courgettes sautées	Porc au thym Poulet rôti Lentilles (locales) / Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Velouté aux fruits Mousse au fromage blanc & Spéculoos Amandine Fruit frais Gaufre	Fruit frais Poire au sirop Flan pâtissier Riz au lait Yaourt aromatisé	Milk shake Panna cotta au caramel Tarte créole à la noix de coco Fruit frais Soupe de fruits rouges	Muffin aux pépites Crumble aux fruits rouges Mousse au miel & nougat Fruit frais Banane au chocolat	Smoothie Tiramisu à la framboise Ile flottante Fruit frais Liégeois au chocolat
	Concombre bulgare Gratin de pommes de terre aux légumes provençaux Salade verte Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Crêpe au fromage Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Emincé bicolore Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Milk shake	Pâté de campagne Poisson du jour sauce au beurre blanc Haricots verts Fromage ou Laitage Muffin aux pépites	Tomates & mozzarella Porc au thym Lentilles (locales) / Carottes à la crème Fromage ou Laitage Smoothie



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 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 : Gac 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