

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------------|--|--|--|---|--|
| HORS D'ŒUVRE | Riz à la niçoise (riz, thon, tomate & olives) Salade de pâtes au pesto Pâté de campagne Salade, fromage, jambon et tomates Céleri rémoulade Salad'bar | Tomates au vinaigre balsamique Concombre à la crème Guacamole & chips tortillas Œuf mimosa Saucisson à l'ail Salad'bar | Carottes râpées à la vinaigrette Macédoine de légumes Rillettes de thon au fromage frais et ciboulette Mousse de foie Salade au Bleu, jambon & noix Salad'bar | Pastèque Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette Toast au fromage de chèvre et chorizo Saucisson à l'ail Salade, fromage, maïs & tomates Salad'bar | Cake au fromage Quiche aux légumes Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère) Betteraves vinaigrette Salad'bar |
| PLATS CHAUDS ET GARNITURES | Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Lentilles / Carottes au cumin | Falafels de fèves et coriandre Canette braisée au miel Frites / Bâtonnière de légumes | Pizza Poulet rôti Salade verte Boulgour à la tomate | Bœuf à la méditerranéenne Gratin de tortis aux lardons Pâtes / Crumble de légumes | Filet de poisson sauce aurore Sauté de volaille à la moutarde Chou-fleur gratiné à la béchamel Petits pois |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERTS | Fruit frais Fromage blanc aux framboises Clafoutis aux abricots Yaourt aromatisé Banane au chocolat | Chou au chocolat Crème à la vanille Fruit frais Cocktail de fruits Pomme cuite au caramel | Panna cotta au coulis de caramel Mousse au citron Poire façon Belle Hélène Fruit frais Rocher à la noix de coco | Entremets à la vanille Œufs au lait Fruit frais Moelleux aux amandes Ananas au sirop | Tiramisu Compote de pommes & framboises Brioche Petits suisses Fruit frais |
| | Riz à la niçoise (riz, thon, tomate & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Lentilles / Carottes au cumin Fromage ou Laitage Fruit frais | Tomates au vinaigre balsamique Falafels de fèves et coriandre Frites / Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Chou au chocolat | Carottes râpées à la vinaigrette Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta au coulis de caramel | Pastèque Bœuf à la méditerranéenne Pâtes / Crumble de légumes Fromage ou Laitage Entremets à la vanille | Cake au fromage Filet de poisson sauce aurore Chou-fleur gratiné à la béchamel Fromage ou Laitage Tiramisu |

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
* Œufs : 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

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 : fkerpqsx