

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et mais Betteraves vinaigrette Salade de blé aux lardons Cake au thon	Melon Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits Pamplemousse Sardines au citron Quiche à la tomate et à la mozzarella	Concombre sauce bulgare Champignons & crème de citron Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Œuf mayonnaise Mousse d'avocat & chips tortillas Salade, emmental, jambon et maïs Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de dinde sauce tomate Andouillette Frites / Ratatouille (bio)	Steak haché Poisson du jour Blé pilaf / Petits pois cuisinés	Rougail de saucisse Omelette aux fines herbes Riz basmati / Légumes du rougail	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette à la mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons	Tortellinis aux épinards & ricotta Suprême de volaille aux champignons Salade verte Coquillettes au beurre / Epinards à la béchamel
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Mousse au caramel Moelleux aux abricots Glace Crème dessert	Donut Tartelette aux myrtilles Compote de pommes Fruit frais Flan nappé	Œufs au lait Crumble Millefeuille Poire liégeoise Fruit frais	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais Liégeois Chou chantilly	Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu aux fruits rouges Clafoutis Fromage blanc aux framboises
Équilibre TON menu	Carottes râpées et maïs Filet de dinde sauce tomate Frites / Ratatouille (bio) Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Steak haché Blé pilaf / Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Donut	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Œufs au lait	Concombre sauce bulgare Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Œuf mayonnaise Tortellinis aux épinards & ricotta Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais

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
 * 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

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TND00