

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, haricots rouges et légumes Chou-fleur sauce cocktail Tomates et mozzarella Salade de betteraves aux pommes Salami & cornichons	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Champignons à la grecque Rosette Salade de pâtes au poulet Chou-fleur mimosa	Wok de légumes, vinaigrette au curry Crêpe au fromage Perlines Océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Terrine de poisson Saucisson à l'ail	Taboulé Concombre à la crème Pâté forestier Salade verte, emmental & tomates Maquereau à la moutarde	Melon Râpé de courgettes au coulis de tomates Salade de pommes de terre, oignons & œufs Œuf mayonnaise Rillettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Ratatouille	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée / Gratin d'aubergines, tomates & fromage de brebis (bio)	Hot dog Filet de dinde aux pommes - SIQO Salade verte Trio de céréales	Lieu sauce au chorizo & poivrons Sauté de porc au curry Courgettes sautées Pennes	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Brochette marinée Riz / Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Gaufre Brownie Fruit frais Banane au chocolat Milk shake aux fruits rouges	Flan nappé au caramel Crème dessert Fruit frais Salade de fruits Glace	Compote & biscuit Fruits à croquer Tarte au citron meringuée Fruit frais Entremets au chocolat	Liégeois à la vanille Muffin Fruit frais Blanc-manger Ananas frais	Fruit frais Crème brûlée Gâteau hawaïen Abricots melba Salade de fruits frais
	Salade de riz, haricots rouges et légumes Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre Fromage ou Laitage Gaufre	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Wok de légumes, vinaigrette au curry Hot dog Salade verte Fromage ou Laitage Compote & biscuit	Taboulé Lieu sauce au chorizo & poivrons Courgettes sautées Fromage ou Laitage Liégeois à la vanille	Melon Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates à la provençale 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

Code à saisir : TND00