

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Melon  Râpé de légumes au vinaigre balsamique  Salade niçoise Salad'bar 	Salade de croûtons et lardons  Pâtes au pesto rosso Riz au surimi Râpé de radis roses à la crème  Salade coleslaw  Salad'bar 	Céleri râpé à la vinaigrette  Concombre et fromage de brebis  Verrine d'avocat & crevettes  Pâté en croûte  Tomates vinaigrette  Salad'bar 	Pastèque Carottes râpées au citron  Toast de sardines Blé au chorizo Salami au beurre  Salad'bar 	Pâté de foie  Cervelas vinaigrette  Piémontaise Tomates à l'huile d'olive  Salade au Bleu  Salad'bar 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Aile de raie aux câpres Boulgour / Petits pois cuisinés (bio) 	Emincé de dinde tandoori - SIQO Paupiette de veau au paprika Potatoes / Brocolis (bio) 	Filet de poisson meunière au citron Fondant de canard aux pêches Riz / Carottes au jus	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Tomates farcies Semoule / Légumes du couscous	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Farfalles / Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Salade de fruits Faisselle  Crème au caramel  Tartelette au chocolat	Fromage blanc et Oréo  Semoule au lait Clafoutis aux pêches  Fruit frais  Crêpe au sucre 	Barre bretonne Crème créole  Fruit frais  Gâteau de semoule Mousse au chocolat	Yaourt de la ferme Rose des sables Mousseline en verrine Fruit frais  Marbré	Salade de fruits frais  Moelleux aux framboises Ile flottante  Fruit frais  Tiramisu
	Friand au fromage Jambon grillé Boulgour / Petits pois cuisinés (bio) Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de croûtons et lardons Emincé de dinde tandoori - SIQO Potatoes / Brocolis (bio) Fromage ou Laitage Fromage blanc et Oréo	Céleri râpé à la vinaigrette Filet de poisson meunière au citron Riz / Carottes au jus Fromage ou Laitage Barre bretonne	Pastèque Couscous de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Yaourt de la ferme	Pâté de foie Carbonara de poisson Farfalles / Courgettes sautées Fromage ou Laitage Salade de fruits frais



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, Treillières
 * 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 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