

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella Chou-fleur sauce cocktail Taboulé Salade de riz, haricots rouges et légumes	Piémontaise Champignons à la grecque Saucisson sec Tartine chaude	Perlines océanes (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Pomelo Wok de légumes, vinaigrette au curry Terrine de poisson	Betteraves aux pommes Wrap "Monsieur" Pâté forestier Salade verte, emmental & tomates	Salade verte, Edam et Gouda Courgettes râpées au curry Crêpe au fromage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Omelette au fromage Blé / Haricots beurre	Lieu sauce au chorizo & poivrons Sauté de porc au curry Pennes / Courgettes sautées (bio)	Hot dog Filet de dinde aux pommes Salade verte Trio de céréales	Hachis parmentier Julienne au beurre citronné Salade verte Purée / Fondue de poireaux	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale (bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Gaufre Fruit frais Salade de fruits	Fruit frais Milk shake Crème dessert à la vanille Banane au chocolat Muffin	Smoothie Fruits à croquer Tarte au citron meringuée Fruit frais Oeufs au lait	Bavaois au chocolat Génoise à la confiture Fruit frais Blanc-manger Ananas fleur	Compote de fruits Crème brûlée Fruit frais Gâteau hawaïen Yaourt
Équilibre TON menu	Tomates et mozzarella Nuggets de volaille et ketchup Blé / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fromage blanc	Piémontaise Lieu sauce au chorizo & poivrons Pennes / Courgettes sautées (bio) Fromage ou Laitage Fruit frais	Perlines océanes (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Hot dog Salade verte Fromage ou Laitage Smoothie	Betteraves aux pommes Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Bavaois au chocolat	Salade verte, Edam et Gouda Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates à la provençale (bio) Fromage ou Laitage Compote de fruits

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

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

Code à saisir : TNDC00

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