

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo Râpé de légumes au vinaigre balsamique Betteraves & ciboulette Terrine forestière	Carottes râpées aux épices Champignons à la crème Andouille Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges Céleri aux pommes & curry	Wrap de crudités Toast de thon épicé Rillettes & cornichons Tortis de légumes au surimi Poireaux sauce ravigote	Potage Chicken salade Pizza Quinoa aux légumes croquants Salade coleslaw	Chou chinois à l'emmental Brocolis sauce vinaigrette Salade de blé au jambon Œuf mayonnaise Pommes de terre strasbourgeoises
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté d'agneau à l'ail Riz / Haricots panachés	Hachis parmentier Omelette au chorizo Salade verte Blettes sautées à l'ail et crème / Purée	Quiche lorraine Rôti de veau & crème aux champignons Salade verte Flan de légumes	Marée du jour Escalope à la crème Farfalles / Tombée d'épinards	Tajine de pois chiches aux fruits secs Langue de bœuf sauce tomate Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Yaourt aromatisé Cocktail de fruits Entremets au chocolat & crème fouettée Gâteau aux pêches	Fromage blanc & coulis de fruits exotiques Blanc-manger et son coulis Fruit frais Brownie Ananas rôti	Salade de fruits Crêpe à la chantilly Fruit frais Faisselle & sirop d'érable Gâteau de semoule aux pépites de chocolat	Tarte à l'orange meringuée Milk shake aux fruits rouges Fruit frais Crème brûlée Flan à la vanille	Fruit frais Pudding Crème normande Smoothie Riz au lait caramélisé
Équilibre TON menu	Crêpe au fromage Nuggets de volaille Riz / Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc & coulis de fruits exotiques	Wrap de crudités Quiche lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Salade de fruits	Potage Marée du jour Farfalles / Tombée d'épinards Fromage ou Laitage Tarte à l'orange meringuée	Chou chinois à l'emmental Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine 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  
\* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : TNDC00