

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore Cake au chorizo Terrine de légumes Salade de perles océane Mortadelle Salad'bar	Potage de légumes Pamplemousse Salade aux haricots rouges et blancs & bacon grillé Pâté de campagne Poireaux vinaigrette Salad'bar	Riz niçois Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Champignons à la grecque Mousse de foie Salad'bar	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Betteraves & crème fouettée aux herbes Chou chinois râpé, jambon & fromage de brebis Duo de saucissons Céleri râpé aux pommes Salad'bar	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au thon Brocolis vinaigrette Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes	Boulettes d'agneau à la tomate Poisson du jour Frites / Fenouil braisé	Tortilla Saumon sauce au beurre Salade verte Lentilles	Rôti de porc aux pommes Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Carottes au jus	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Merlu pané au citron Riz / Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc aux framboises Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Semoule au lait Chou & chantilly Fruit frais	Fruit frais Salade de fruits Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique Flan nappé au caramel	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais Ile flottante	Brownie Tiramisu au café Crème dessert Fruit frais Banane au chocolat	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte aux pommes Crème brûlée Crêpe au caramel
	Emincé bicolore Filet de poulet aux épices barbecue Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Potage de légumes Boulettes d'agneau à la tomate Frites / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Riz niçois Tortilla Salade verte Fromage ou Laitage Compote et sablé breton	Salade de pommes de terre, maïs et fromage Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Cocktail de fruits

La proposition de menu équilibré !

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 Brégeonnerie, 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

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