

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Taboulé Betteraves (bio) à la vinaigrette Céleri rémoulade Pamplemousse	Carottes (bio) râpées à la ciboulette Salade de tomates & maïs Toast au fromage de chèvre & miel Rillettes au saumon Museau vinaigrette	Radis & beurre Courgettes râpées aux épices Saucisson à l'ail Salade de lentilles aux lardons Concombre sauce bulgare	Riz au thon, tomates & basilic Pizzetta Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc & curry Cervelas vinaigrette Salade de betteraves et céleri-rave	Tzatziki Emincé de navet long sauce soja Calamars frits sauce tartare Salade de penne au chorizo & emmental Mortadelle
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Echine de porc sauce charcutière Haricots verts Bâtonnière de légumes	La bolognaise Lieu rôti aux herbes Pâtes / Fenouil confit	Viande de kébab sauce blanche Pilons de poulet marinés Boulgour / Salade verte	Fondant de porc aux champignons Omelette à la ciboulette Semoule épicée / Carottes glacées (bio)	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Purée / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Mousse au citron Carpaccio d'ananas Liégeois au chocolat Tarte amandine	Crème dessert Abricots melba Gâteau bulgare Fruit frais Blanc-manger et son coulis de fruits rouges	Panna cotta aux daims Far breton Fruit frais Salade de fruits Ile flottante	Cake au citron Roulé à la framboise Œufs au lait Fruit frais Salade d'agrumes	Compote de fruits Smoothie Rocher à la noix de coco Fruit frais Brownie
	Salade de pommes de terre, fromage, cornichons & œuf Pané au fromage Haricots verts Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes (bio) râpées à la ciboulette La bolognaise Pâtes / Fenouil confit Fromage ou laitage Crème dessert	Radis & beurre Viande de kébab sauce blanche Boulgour / Salade verte Fromage ou laitage Panna cotta aux daims	Riz au thon, tomates & basilic Fondant de porc aux champignons Semoule épicée / Carottes glacées (bio) Fromage ou laitage Cake au citron	Tzatziki Brandade de poisson Salade verte 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

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 : TNDC00