

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Mousse de thon & ciboulette Salade aux raisins frais Salade de pâtes, fromage & maïs Haricots rouges, ananas & maïs Saucisson sec	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes Paté de campagne	Pomelo Chou blanc & Mimolette Mortadelle Toast aux rillettes de sardines Oeuf tartare	2ème temps d'animation	Pizza Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche Champignons à la crème de moutarde
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Dos de lieu au cumin Semoule / Petits pois (bio)	Chili sin carne Paupiette de veau Riz / Haricots beurre	Lasagnes Osso bucco de dinde Salade verte Pâtes		Poisson du jour (SIQO) au beurre blanc Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Pommes de terre / Purée de légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Fromage blanc straciatella Banane & chantilly Flan nappé au caramel Gâteau marbré	Crème mousseline à l'abricot Flan parisien Fruit frais Ananas & chantilly Rocher à la noix de coco	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais Yaourt aromatisé Tarte au sucre		Fruit frais Liégeois Tiramisu au cacao amer Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Gâteau aux pommes
	Mousse de thon & ciboulette Filet de poulet Tandoori Semoule / Petits pois (bio) Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées (bio) à la vinaigrette Chili sin carne Riz / Haricots beurre Fromage ou laitage Crème mousseline à l'abricot	Pomelo Lasagnes Salade verte Fromage ou laitage Poire pâtissière au chocolat	2ème temps d'animation	Pizza Poisson du jour (SIQO) au beurre blanc Pommes de terre / Purée de légumes 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

Code à saisir : TNDC00