



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées (bio) & maïs Champignons & crème de citron Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage Salade, emmental, jambon & maïs Salad'bar	Concombre sauce bulgare Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry) Œuf à la mayonnaise Salad'bar	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits Pamplemousse Sardines au citron Quiche à la tomate & mozzarella Betteraves à l'échalote Salad'bar	Jeudi 29 mai - Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois cuisinés Chou-fleur	Rougail de saucisse Omelette aux fines herbes Riz basmati / Légumes du rougail		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
DESSERTS	Fruit frais Fromage blanc aux framboises Mousse au chocolat blanc Moelleux aux abricots Glace	Donut Clafoutis Salade de fruits frais Fruit frais Tiramisu aux fraises	Poire liégeoise Compote royale Millefeuille Fruit frais x		
Équilibre TON menu	Carottes râpées (bio) & maïs Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons Fromage ou laitage Fruit frais	Concombre sauce bulgare Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés Fromage ou laitage Donut	Salade verte, tomates, fromage & oignons frits Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail Fromage ou laitage Poire liégeoise	Jeudi 29 mai - Ascension	

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 Brégonnerie, Nort sur Erdre
 * Porc et bœuf : Viandissime, Le Poiré sur Vie
 * Pain : Tradéoz, Orvault
 * Œufs : 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 ferme 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