

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, haricots rouges et légumes Chou-fleur sauce cocktail Salade de betteraves aux pommes Tomates & mozzarella Salami & cornichons	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Champignons à la grecque Saucisson sec Tartine chaude Chou-fleur mimosa	Perlines façon océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Salade de pommes de terre, oignons & œufs Wok de légumes & vinaigrette au curry Terrine de poisson Saucisson sec	Taboulé Crêpe au fromage Pâté forestier Salade verte, emmental & tomates Poireaux vinaigrette	Melon Râpé de courgettes au coulis de tomates Wrap au jambon & fromage frais Œuf mayonnaise Cervelas
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille & Ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Poêlée campagnarde	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée / Gratin d'aubergine, tomates & fromage de brebis	Hot dog Filet de dinde aux pommes - SIQO Salade verte Trio de céréales	Lieu sauce aux poivrons doux Sauté de porc au curry - SIQO Courgettes sautées Pennes	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Brochette de volaille marinée Riz / Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Gaufre Muffin Fruit frais Banane au chocolat Milk shake aux fruits rouges	Flan nappé au caramel Crème dessert Fruit frais Gâteau hawaïen Entremets au chocolat	Smoothie Fruits à croquer Tarte au citron meringuée Fruit frais Compote & biscuit	Liégeois à la vanille Génoise au chocolat Fruit frais Blanc-manger Ananas frais	Fruit frais Crème brûlée Feuilleté aux pommes Abricots melba Cocktail de fruits
	Salade de riz, haricots rouges et légumes Nuggets de volaille & Ketchup Haricots beurre Fromage ou Laitage Gaufre	Salade de concombre, oignons rouges & Edam Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Perlines façon océane (perlines, surimi, tomates, crème ciboulette) Hot dog Salade verte Fromage ou Laitage Smoothie	Taboulé Lieu sauce aux poivrons doux Courgettes sautées Fromage ou Laitage Liégeois à la vanille	Melon Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz / Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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