

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie) Rillettes de poisson & gressins	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole Salade verte, Edam et Gouda Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Museau vinaigrette	Endives aux pommes Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis Tarte au fromage de chèvre & chorizo	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons & sauce au parmesan)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade Pintade au thym Salade verte Gratin de pommes de terre / Crumble de potiron au parmesan	Haché de bœuf façon thaï Calamars à la romaine Riz / Légumes du wok	Filet de poulet rôti Tatin de boudin blanc & pommes Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau & champignons Lentilles (locales) / Haricots beurre	Poisson du jour sauce aurore Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Duo de fromage blanc & compote Riz au lait & coulis de fruits rouges Yaourt aromatisé Muffin	Compote de pommes Feuilleté à l'ananas & cannelle Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille Fruit frais	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais Panna cotta	Quatre-quarts & crème anglaise Abricots melba Fruit frais Mousse au chocolat Gâteau au yaourt	Fruit frais Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Brownie Cheese cake au kiwi Crème renversée
	Carottes râpées au citron Reblochonade Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Haché de bœuf façon thaï Riz / Légumes du wok Fromage ou Laitage Compote de pommes	Endives aux pommes Filet de poulet rôti Galet de patates douces aux épices / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Crème de potiron Saucisse grillée Lentilles (locales) / Haricots beurre Fromage ou Laitage Quatre-quarts & crème anglaise	Rosette et cornichons Poisson du jour sauce aurore Boulgour aux petits légumes / Brocolis au beurre 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
 * 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

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