

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami 🚗 Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie) Rillettes de poisson & gressins Salad'bar ☀️	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole ☀️ Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️ Museau vinaigrette 🚗 Salad'bar ☀️	Endives aux pommes ☀️ Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons 🚗 Chou-fleur sauce cocktail Salad'bar ☀️	Crème de potiron Chou façon piémontaise ☀️ Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis Tarte au fromage de chèvre & chorizo Salad'bar ☀️	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert 🚗 Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse ☀️ Salade César (salade, poulet, croûtons & sauce au parmesan) ☀️ Salad'bar ☀️
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



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, Treillières
 * Poisson : Cap Marée, Nantes
 * Légumes bio : Tom Pousse, La Chapelle sur Erdre
 * Lait, fromage blanc, tomate : 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