

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs  Champignons à la crème Saucisson à l'ail Pomelo Taboulé	Salade César  Chou-fleur à la vinaigrette Roulé au jambon et fromage Pâtes au surimi Concombre et fromage de brebis 	Salade de tomates mimosa Guacamole et tortilla  Sardines au citron Pamplemousse Cervelas vinaigrette	Salade de blé aux crevettes Betteraves mimosa Concombre sauce bulgare  Tartine à la tomate et mozzarella Céleri râpé au curry	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, fromage, jambon et maïs  Pastèque Riz à l'avocat, ananas et crevettes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu sauce tomate Cuisse de canette aux pêches Semoule / Céleri braisé	Bœuf à la provençale Duo de chipolata et merguez Frites / Petits pois	Rougail Poisson du jour Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Poêlée campagnarde / Salsifis à la tomate 	Poisson du jour Steak haché au poivre Coquillettes / Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Crème dessert Fromage blanc aux framboises Gaufre Brownie	Vénus à l'abricot Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais  Entremets au chocolat	Poire liégeoise Compote royale Millefeuille Fruit frais  Tarte aux myrtilles	Ile flottante Crème brûlée maison Fruit frais  Tarte aux fruits frais Bavarois aux fruits rouges	Fruit frais  Salade de fruits frais  Tiramisu Entremets à la vanille Chou et crème chantilly
	Carottes râpées et maïs Cordon bleu sauce tomate Semoule / Céleri braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade César Bœuf à la provençale Frites / Petits pois Fromage ou Laitage Vénus à l'abricot	Salade de tomates mimosa Rougail Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire liégeoise	Salade de blé aux crevettes Poulet rôti Poêlée campagnarde / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Ile flottante	Rillettes et cornichons Poisson du jour Coquillettes / Epinards Fromage ou Laitage Fruit frais

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !



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, Ste Hilaire de Clisson
- * Pommes de terre : Mahot, Chaumes en Retz
- * Crêpes et galettes : Catal Roc, Treillères
- * Poisson : Cap Marée, Nantes



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit Bio

Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Légumes party !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : TNDC00

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**