



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au surimi Riz à l'ananas et avocat Terrine de légumes Emincé bicolore Salade, emmental, jambon et pommes Salad'bar	Céleri aux pommes Pamplemousse Haricots verts au vinaigre balsamique Poireaux vinaigrette Salade César Salad'bar	Salade de perles océane Salade de lentilles au saumon fumé Maquereaux au vin blanc Endives au fromage Pâté de campagne Salad'bar	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon Chou blanc aux lardons Salade de pommes de terre, thon et tomates Crêpe au fromage Salad'bar	Potage Betteraves vinaigrette Riz niçois Cervelas vinaigrette Œuf mayonnaise Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Rôti de porc à la moutarde Frites Endives braisées	Tortilla Calamars à la romaine Salade verte Trio de céréales / Blé	Chili con carne Côte de porc sauce aux champignons Riz Salsifis en gratin	Sauté de canard à l'orange Pâtes à la bolognaise Chou-fleur Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage 	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Pomme cuite Salade de fruits Yaourt aromatisé Muffin au chocolat	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Banane abricotine au chocolat Fruit frais Chou chantilly	Compote meringuée Poire au chocolat Paris - Brest Fruit frais Riz au lait	Fruit frais Crème brûlée maison Banane abricotine au chocolat Tarte aux myrtilles Bavaois à la passion et au chocolat	Galette des rois Tiramisu Crème dessert Fruit frais Yaourt
	Pommes de terre au surimi Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Frites Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Salade de perles océane Tortilla Salade verte Fromage ou Laitage Compote meringuée	Saucissons panachés Chili con carne Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Sauté de canard à l'orange Chou-fleur Fromage ou Laitage Galette des rois

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

 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

 **Produits locaux**
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volaille à Chalonne sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé
* Oeuf : Gaec de l'eau vive

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

 **Légumes Party !**



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

Code à saisir : fkerpqsx

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