

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Pomelo  Pêches au thon Crème de chou-fleur Pommes de terre et hareng	Carottes râpées vinaigrette  Salade verte, Edam Gouda  Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates Saucisson à l'ail	Endives, jambon et œuf  Chou rouge aux raisins  Terrine de poisson Chips et guacamole  Bruschetta	Salade de haricots verts au thon Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon Betteraves vinaigrette	Potage La coleslaw  Terrine forestière Poireaux vinaigrette Radis noir aux pommes 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte  Gratin de blettes / Purée	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Bâtonnière de légumes Farfalles	Couscous Langue de bœuf ravigote Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Omelette au fromage Flan de légumes Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Vénus à l'abricot Gaufre Cocktail de fruits Entremets au chocolat	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais  Compote de pommes et banane Yaourt aromatisé	Gâteau de semoule Crêpe impératrice Fruit frais  Fromage blanc Ananas fleur	Fruit frais  Pêche melba Framboisier Entremets normand Gâteau hawaïen	Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée Fruit frais  Crème brûlée Salade de fruits
	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Endives, jambon et œuf Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Gâteau de semoule	Salade de haricots verts au thon Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Poisson aux petits légumes Flan de légumes Fromage ou Laitage Roulé à la confiture



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, Treillières
- * 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 !**