

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salad'bar	Riz au thon, tomates & basilic Toast de fromage de chèvre & miel Salade de tomates (bio) & maïs Rillettes au saumon	Pastèque Salade de lentilles aux lardons Saucisson à l'ail Salade de pommes de terre, fromage, cornichons et œuf	Concombre (bio) à la crème Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc & curry Pizzetta Cervelas vinaigrette	Melon Betteraves (bio) à la vinaigrette Calamars frits sauce tartare Salade de pâtes au chorizo & fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Saucisse grillée Lieu rôti aux herbes Haricots verts au beurre / Semoule	Pilon de poulet Viande de kèbab sauce blanche Carottes glacées / Boulgour	Fondant de porc Emincé de dinde aux épices Fenouil confit / Pommes de terre Grenailles	Poisson du jour Echine de porc sauce charcutière Ratatouille / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Buffet de desserts	Fruit frais Abricots melba Clafoutis aux fruits Crème dessert Buffet de desserts	Panna cotta & coulis de fruits Far breton Fruit frais Salade de fruits Buffet de desserts	Compote de fruits Roulé à la framboise Œufs au lait Fruit frais Buffet de desserts	Gâteau bulgare Smoothie Liégeois Fruit frais Buffet de desserts
	Salad'bar Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Riz au thon, tomates & basilic Saucisse grillée Haricots verts au beurre / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Pastèque Pilon de poulet Carottes glacées / Boulgour Fromage ou laitage Panna cotta & coulis de fruits	Concombre (bio) à la crème Fondant de porc Fenouil confit / Pommes de terre Grenailles Fromage ou laitage Compote de fruits	Melon Poisson du jour Ratatouille / Pâtes Fromage ou laitage Gâteau bulgare

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 : TND00