

LUNDI

Carottes râpées (bio) & maïs  

Champignons & crème de citron 

Saucisson à l'ail 

Feuilleté au fromage

MARDI

Concombre (bio) sauce bulgare  

Pastèque

Rosette & cornichons 

Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)

MERCREDI

Salade verte, tomates, fromage & oignons frits 

Pamplemousse

Sardines au citron

Quiche à la tomate & mozzarella

JEUDI

Melon 

Betteraves (bio) vinaigrette  

Salade de blé aux lardons

Emincé de céleri au jambon 

 VENDREDI

Œuf à la mayonnaise

Mousse d'avocat & chips tortillas

Salade, emmental, jambon & maïs 

Tomates (bio) & vinaigrette aux échalotes  

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel 

Steak de thon

Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Boulettes de bœuf sauce poivre

Poisson du jour

Petits pois cuisinés / Blé pilaf

Rougail de saucisse 

Omelette aux fines herbes 

Riz Basmati / Légumes du rougail

Filet de dinde sauce tomate 

Andouillette 

Frites / Salsifis persillés

Tortellini à la ricotta & épinards 

Dos de lieu au citron

Salade verte 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Glace

Mousse au chocolat blanc

Moelleux aux abricots

Buffet de desserts

Donut

Tarte aux myrtilles

Pomme cuite

Fruit frais 

Buffet de desserts

Poire liégeoise

Compote royale

Millefeuille

Fruit frais 

Buffet de desserts

Entremets au chocolat  

Crème brûlée  

Fruit frais 

Tarte aux fruits frais

Buffet de desserts

Fruit frais 

Salade de fruits frais 

Tiramisu aux fraises

Clafoutis 

Buffet de desserts



Carottes râpées (bio) & maïs

Sauté de porc au caramel

Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux petits oignons

Fromage ou laitage

Fruit frais

Concombre (bio) sauce bulgare

Boulettes de bœuf sauce poivre

Petits pois cuisinés / Blé pilaf

Fromage ou laitage

Donut

Salade verte, tomates, fromage & oignons frits

Rougail de saucisse

Riz Basmati / Légumes du rougail

Fromage ou laitage

Poire liégeoise

Melon

Filet de dinde sauce tomate

Frites / Salsifis persillés

Fromage ou laitage

Entremets au chocolat

Œuf à la mayonnaise

Tortellini à la ricotta & épinards

Salade verte

Fromage ou laitage

Fruit frais

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



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 : TND000

 **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