

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt bio, thon, tomates bio & olives) Salade de pâtes au pesto Pâté de campagne Salade, fromage, jambon & tomates	Duo de râpés (bio) au curry Concombre (bio) à la crème Guacamole & chips tortillas Œuf mimosa	Macédoine de légumes Carottes râpées à la vinaigrette Salade de riz, thon, fromage frais & ciboulette Mousse de foie	Tomates (bio) à la mozzarella Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc & ciboulette Toast au fromage de chèvre et chorizo Saucisson à l'ail	Friand au fromage Quiche aux légumes Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce fromagère)
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Haricots beurre Poêlée du chef	Falafels de fèves et coriandre Poisson de la marée Semoule / Bâtonnière de légumes	Pizza Filet de poulet rôti Salade verte	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à l'armoricaine Crumble de légumes / Frites	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Gratiné de chou-fleur sauce béchamel / Tortis aux trois couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Brownie Fruit frais Buffet de desserts	Cocktail de fruits Fruit frais Crème à la vanille Chou chantilly Buffet de desserts	Ile flottante Mousse au citron Poire façon Belle Hélène Fruit frais Buffet de desserts	Far Entremets au chocolat et billes croc' Fruit frais Moelleux aux amandes Buffet de desserts	Fruit frais Petits suisses Pomme cuite au caramel Muffin Buffet de desserts
	Pommes de terre à la niçoise (pdt bio, thon, tomates bio & olives) Paupiette de dinde sauce barbecue Haricots beurre Fromage ou laitage Yaourt aromatisé	Duo de râpés (bio) au curry Falafels de fèves et coriandre Semoule / Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Cocktail de fruits	Macédoine de légumes Pizza Salade verte Fromage ou laitage Ile flottante	Tomates (bio) à la mozzarella Bœuf à la méditerranéenne Crumble de légumes / Frites Fromage ou laitage Far	Friand au fromage Filet de poisson sauce aurore Gratiné de chou-fleur sauce béchamel / Tortis aux trois couleurs Fromage ou laitage Fruit frais

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
 * Oeufs : 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