



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon Salade de blé composée La niçoise Museau vinaigrette Salade de haricots Salad'bar	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse Trio de légumes râpés vinaigrette Tomates à la napolitaine Salad'bar	Céleri rémoulade Salade verte, Edam & Gouda Œuf mayonnaise Piémontaise Pâté de campagne Salad'bar	Pastèque Radis & beurre Toast au Camembert et miel Duo de saucissons Courgettes râpées Salad'bar	Tomates (bio) au vinaigre balsamique Cake aux légumes Concombre à la crème Salami Salade de pomelo et poire Salad'bar
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Jambon braisé Semoule / Poêlée du chef	Paëlla au poulet Filet de lieu sauce basilic Riz / Piperade	Tomates farcies Brochette de poulet au thym et citron Blé / Salade verte	Rôti de porc au miel & moutarde Encornets au curry & lait de coco Pommes de terre / Gratin de brocolis (bio) & mozzarella	Tortis sauce napolitaine & fromage râpé Marmite de la mer Salade verte Tortis / Poêlée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Yaourt velouté Gaufre Compote de fruits Mousse au chocolat	Fromage blanc Smoothie Tarte au chocolat au lait Glace Fruit frais	Abricots au sirop Muffin Fruit frais Feuilleté à l'ananas Entremets au caramel	Riz au lait (lait bio) Panna cotta et son coulis Fruit frais Soupe de fruits rouges Flan parisien	Brownie Chou à la crème Crème dessert Fruit frais Salade de fruits frais
Équilibre TON menu	Melon Paupiette de veau Semoule / Poêlée du chef Fromage ou laitage Fruit frais	Rillettes & cornichons Paëlla au poulet Riz / Piperade Fromage ou laitage Fromage blanc	Céleri rémoulade Tomates farcies Blé / Salade verte Fromage ou laitage Abricots au sirop	Pastèque Rôti de porc au miel & moutarde Pommes de terre / Gratin de brocolis (bio) & mozzarella Fromage ou laitage Riz au lait (lait bio)	Tomates (bio) au vinaigre balsamique Tortis sauce napolitaine & fromage râpé Salade verte Fromage ou laitage Brownie

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

**Légumes Party et plat végétarien**

**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

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

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : fkerpqsx