

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées à l'orange Salade verte, jambon & fromage Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs Champignons à la crème de moutarde	Velouté de légumes Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes Toast aux rillettes de sardines	Chou blanc & Mimolette Salade du chef Mortadelle Pain perdu forestier Terrine de campagne au poivre vert	Pizzetta Friand au fromage Pomelo Andouille & cornichons Pommes de terre aux harengs & oignons rouges	Céleri mimosa Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche Pomelo
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet (SIQO) Tandoori Aile de raie aux câpres Lentilles / Julienne de légumes	Boulettes de soja cuisinées Chipolatas Semoule / Haricots beurre	Lasagnes Emincé de dinde Salade verte Pâtes	Mijoté de porc, graine de moutarde Pavé de thon à la provençale Petits pois Carottes au jus	Poisson du jour sauce hollandaise Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Pommes de terre / Purée de butternut (bio)
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais Muffin	Fruit frais Salade de fruits frais Mousse au chocolat blanc Grillé à l'ananas Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais Tarte au sucre Flan parisien	Fruit frais Liégeois Marquise au chocolat & crème anglaise Crème à l'abricot Gratin de fruits rouges au mascarpone	Gâteau aux pommes Tiramisu au cacao amère Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Fruit frais
	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet (SIQO) Tandoori Lentilles / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Velouté de légumes Boulettes de soja cuisinées Semoule / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc & Mimolette Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Poire pâtissière au chocolat	Pizzetta Mijoté de porc, graine de moutarde Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri mimosa Poisson du jour sauce hollandaise Pommes de terre / Purée de butternut (bio) Fromage ou Laitage Gâteau aux pommes

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 : TNDC00