

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Crêpe au fromage Carottes râpées au cumin	Salade de pommes de terre, lardons, fromage & œuf Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants Mousse de foie	Salade au Bleu, croûtons & noix Chou blanc aux lardons Croque suisse Sardines au citron Pépinettes aux crevettes	Potage à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Bruschetta Cervelas vinaigrette Macédoine de légumes	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons Radis noir au vinaigre de riz & sésame Salade croquante au chou chinois & fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Escalope de poulet sauce suprême Tortis / Brocolis au beurre	Lieu (SIQO) sauce dieppoise Porc aux abricots Boulgour / Carottes vichy (bio)	Curry de volaille Encornets à la catalane Riz / Poêlée de navets au miel	Bœuf aux épices Paupiette de veau Purée / Poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé Cassolette de poisson Semoule / Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Tarte amandine & poire Fruit frais Fromage blanc	Fruit frais Yaourt aromatisé Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Compote de pêches meringuée Millefeuille Fruit frais Crêpe au sucre Semoule au lait	Brownie Entremets au praliné & Spéculoos Milk shake aux fruits rouges & banane Fruit frais Salade de fruits	Fruit frais Clafoutis aux fruits Mousse au caramel & carambar Marbré
Équilibre TON menu	Betteraves vinaigrette Pané au fromage Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Salade de pommes de terre, lardons, fromage & œuf Lieu (SIQO) sauce dieppoise Boulgour / Carottes vichy (bio) Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade au Bleu, croûtons & noix Curry de volaille Riz / Poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Potage à la Vache Qui Rit Bœuf aux épices Purée / Poêlée forestière (champignons) Fromage ou Laitage Brownie	Riz au thon tomate Jambon braisé Semoule / Haricots verts à l'ail 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 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 : Gac 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