

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa Endives aux pommes	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Macédoine de légumes	Salade verte, Edam et Gouda Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur Rillettes et cornichons Haricots verts, noix & vinaigrette balsamique	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Chou blanc à la japonaise Flammeküeche Endives au fromage Museau vinaigrette	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse Crème de potiron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au fromage Boudin blanc aux pommes Salade verte Pommes de terre	Emincé de dinde (SIQO) thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Gratin de pâtes aux épinards Pintade au thym Pâtes / Mélange campagnard	Blanquette de veau Galette & saucisse Lentilles cuisinées / Petits pois & carottes (bio) Salade verte	Lieu (SIQO) sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Compote de fruits Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais Muffin au chocolat	Fruit frais Flan nappé au caramel Feuilleté à l'ananas & cannelle Semoule au lait Crumble	Crème dessert Entremets au chocolat Gâteau aux pommes Fruit frais Fromage blanc straciattella	Muffin aux pépites Abricots melba Fruit frais Riz au lait et coulis de fruits rouges Gâteau au yaourt	Fruit frais Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits & biscuits à la cuillère Quatre-quarts Banane au chocolat
Équilibre TON menu	Carottes râpées au citron Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte Fromage ou laitage Compote de fruits	Crêpe au fromage Emincé de dinde (SIQO) thaï Riz / Haricots beurre Fromage ou laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Gratin de pâtes aux épinards Fromage ou laitage Crème dessert	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Blanquette de veau Lentilles cuisinées / Petits pois & carottes (bio) Fromage ou laitage Muffin aux pépites	Rosette et cornichons Lieu (SIQO) sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Poêlée du chef 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