

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore Salade à la mexcaine Terrine de légumes Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Mortadelle	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Cake au chorizo Pâté de campagne Betteraves à la vinaigrette	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Riz niçois Poireaux vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de pâtes au jambon Mousse de foie	Râpé de légumes (bio) au balsamique Betteraves & crème aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons Céleri rémoulade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de boeuf aux champignons Andouillette & crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette Frites / Fenouil braisé	Pizza Margherita Poisson du jour Salade verte Cocos blancs	Riz sauté aux petits pois façon Thaï Paupiette de veau au jus Salsifis persillés Riz	Poisson pané Ragoût de porc Farfalles / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage (bio)	Fromage ou laitage
DESSERTS	Œufs au lait Yaourt aromatisé Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Barre bretonne Fruit frais 	Fruit frais Gateau bulgare Panna cotta & coulis exotique Fromage blanc (bio) aux framboises Riz au lait aux raisins secs	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais Abricots au sirop	Fruit frais Semoule au lait Cocktail de fruits Charlotte aux pommes Crème brûlée	Brownie Tiramisu à la vanille Crème dessert Fruit frais Ile flottante
	Emincé bicolore Boulettes de boeuf aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Fromage ou laitage Œufs au lait	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites / Fenouil braisé Fromage ou laitage Fruit frais	Champignons à la grecque Pizza Margherita Salade verte Fromage ou laitage Compote et sablé breton	Œuf dur mayonnaise Riz sauté aux petits pois façon Thaï Salsifis persillés Fromage ou laitage (bio) Fruit frais	Râpé de légumes (bio) au balsamique Poisson pané Farfalles / Gratin de chou-fleur Fromage ou laitage Brownie

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

Code à saisir : TND00