

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées (bio) au citron Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa Haricots verts, noix & vinaigrette balsamique	Friand au fromage Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne Museau vinaigrette	Salade verte, Edam et Gouda Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur Rillettes et cornichons Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)	Chou blanc à la Japonaise Salade de pâtes Flammeküeche Endives aux noix & fromage Coleslaw aux oignons rouges	Concombre (bio) bulgare Pamplemousse Lentilles corail à l'indienne Terrine de campagne au poivre vert Endives aux pommes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Reblochonade Boudin blanc aux pommes Salade verte Gratin de pommes de terre	Emincé de volaille Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Gratin de pâtes aux épinards & Ricotta Blanquette de veau Pâtes / Mélange campagnard	Galette & saucisse Poisson du jour Poêlée de carottes Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacé (SIQO) Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Compote de fruits Milk shake exotique Crème renversée Fruit frais Gâteau au yaourt	Fruit frais Semoule au lait Feuilleté ananas & cannelle Crème dessert Brownie	Flan nappé au caramel Entremets au chocolat Gâteau aux pommes Fruit frais Rocher à la noix de coco	Riz au lait (bio) et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais Glace Banane au chocolat	Quatre-quarts et crème anglaise Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Fruit frais Panna cotta
	Carottes râpées (bio) au citron Reblochonade Salade verte Fromage ou laitage Compote de fruits	Friand au fromage Emincé de volaille Riz / Haricots beurre Fromage ou laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Gratin de pâtes aux épinards & Ricotta Fromage ou laitage Flan nappé au caramel	Chou blanc à la Japonaise Galette & saucisse Poêlée de carottes Fromage ou laitage Riz au lait (bio) et coulis de fruits rouges	Concombre (bio) bulgare Lieu sauce aux crustacé (SIQO) Boulgour aux petits légumes / Crumble de légumes au parmesan Fromage ou laitage Quatre-quarts et crème anglaise



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