



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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 Salad'bar	Velouté de légumes Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes Toast aux rillettes de sardines Salad'bar	Chou blanc & Mimolette Salade du chef Mortadelle Pain perdu forestier Terrine de campagne au poivre vert Salad'bar	Pizzetta Friand au fromage Pomelo Andouille & cornichons Pommes de terre aux harengs & oignons rouges Salad'bar	Céleri mimosa Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche Pomelo Salad'bar
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 stracciatella 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
Équilibre TON menu	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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Légumes Party et plat végétarien

Produits issus de l'agriculture locale
 * Volaille : Galliance, Ancenis
 * Dinde : Ferme de la Brégonnerie, Nort sur Erdre
 * Porc et bœuf : Vianidissime, 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

Produit Bio
Tous nos desserts lactés maison sont réalisés avec le lait cru bio de la ferme de la Pannetière

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 : fkerpqsx