

	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  Salad'bar 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse  Cake au chorizo Pâté de campagne  Betteraves à la vinaigrette  Salad'bar 	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes  Maquereau au vin blanc Riz niçois Poireaux vinaigrette Salad'bar 	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage  Salade de pâtes au jambon Mousse de foie  Salad'bar 	Râpé de légumes (bio) au balsamique  Betteraves & crème aux herbes  Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons  Céleri rémoulade  Salad'bar 
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

 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 : Viandissime, Le Poiré sur Vie
 * Pain : Tradéoz, Orvault
 * Œufs : 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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : fkerpqsx