

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizzetta Salade aux raisins frais (fromage, jambon, salade verte) Mousse de thon & ciboulette Haricots rouges, ananas & maïs Champignons à la crème de moutarde	Betteraves à la ciboulette Assiette de crudités Blé exotique Macédoine de légumes au thon Terrine de campagne au poivre vert	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry Chou blanc & Mimolette Mortadelle Toast aux rillettes de sardines Oeuf tartare	Salade de pommes de terre façon César Carottes râpées à l'orange Pomelo Andouille & cornichons Salade aux croûtons	Céleri mimosa Haricots verts au vinaigre balsamique Rillettes Taboulé à la menthe fraîche Entrée du chef
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet sauce tandoori Filet de cabillaud à l'aneth Petits pois Julienne de légumes	Dahl de lentilles Keftas de volaille Riz / Haricots beurre	Pennes sauce carbonara Osso bucco de dinde Salade verte Pennes	Mijoté de porc & graine de moutarde Quiche au thon Blé / Epinards à la crème	Calamars Tortilla de patatas (omelette aux pommes de terre) Pommes de terre vapeur / Purée de butternut
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Gâteau marbré Fromage blanc stracciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais Flan nappé au caramel	Fruit frais Flan parisien Abricots melba Salade de fruits frais Rocher à la noix de coco glacé au chocolat	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais Tarte au sucre Crème au chocolat au lait	Compote de pommes meringuée Mousseline aux fruits Marquise au chocolat & crème anglaise Fruit frais Gratin de fruits rouges au mascarpone	Fruit frais Chantilly aux Spéculoos Entremets à la vanille Gâteau au chocolat Yaourt aromatisé
	Pizzetta Poulet sauce tandoori Petits pois Fromage ou Laitage Gâteau marbré	Betteraves à la ciboulette Dahl de lentilles Riz / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis noir aux pommes râpées, vinaigrette au curry Pennes sauce carbonara Salade verte Fromage ou Laitage Poire pâtissière au chocolat	Salade de pommes de terre façon César Mijoté de porc & graine de moutarde Blé / Epinards à la crème Fromage ou Laitage Compote de pommes meringuée	Céleri mimosa Calamars Pommes de terre vapeur / Purée de butternut Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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