

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi Salade grecque Salade niçoise Museau vinaigrette Friand au fromage	Rillettes & cornichons Maquereau à la moutarde Pamplemousse Trio de légumes râpés en vinaigrette Salade de haricots	Œuf mayonnaise Céleri rémoulade Courgettes râpées au curry Piémontaise Pâté de campagne	Salade verte, Edam et Gouda Salade, ananas, noix et pommes Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons Salade de riz au thon	Carottes râpées Cake aux légumes Concombre à la crème Salami Blé exotique
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Sauté de veau à la Bohémienne Carottes au jus Poêlée du chef	Filet de lieu & crème de poireaux Paëlla au poulet Riz / Garniture espagnole	Tomates farcies Encornets au curry Blé / Salade verte	Boulettes de soja cuisinées Rôti de porc au miel et à la moutarde Semoule / Piperade	Brochette de poulet au thym & citron Marmite de la mer Purée / Gratin de brocolis & mozzarella
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Gâteau aux pêches Yaourt velouté Tiramisu Fruit frais Fromage blanc	Fruit frais Salade de fruits Crème dessert Ile flottante Tarte au chocolat au lait	Fruit frais Abricots au sirop Feuilleté à l'ananas Entremets Riz au lait	Panna cotta au coulis de fruits rouges Compote de fruits Fruit frais Soupe de fruits rouges Barre bretonne	Brownie Chou à la crème Glace Fruit frais Yaourt aromatisé
	Salade de pâtes au surimi Jambon grillé Carottes au jus Fromage ou Laitage Gâteau aux pêches	Rillettes & cornichons Filet de lieu & crème de poireaux Riz / Garniture espagnole Fromage ou Laitage Fruit frais	Œuf mayonnaise Tomates farcies Blé / Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Boulettes de soja cuisinées Semoule / Piperade Fromage ou Laitage Panna cotta au coulis de fruits rouges	Carottes râpées Brochette de poulet au thym & citron Purée / Gratin de brocolis & mozzarella Fromage ou Laitage Brownie



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