


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Émincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons et noix Friand au fromage Sardines au citron	11 novembre	Macédoine au surimi Céleri rémoulade Tartine au fromage de chèvre Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc aux abricots Cordon bleu Tortis/duo de chou-fleur et brocolis	Duo de poissons sauce dieppoise Boulettes de bœuf aux champignons Ratatouille/semoule	Curry de volaille Calamars à la romaine Blé/poêlée de navets		Saucisse de Toulouse Veau marengo Purée/fricassée de champignons aux légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Tarte amandine aux poires Fruit frais Crème dessert	Fruit frais Pommes râpées au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Fruit frais Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre Semoule au lait		Fromage blanc et Spéculoos Entremets au praliné Tarte au citron Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Sauté de porc aux abricots Tortis/duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille/semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Curry de volaille Blé/poêlée de navets Fromage ou Laitage Fruit frais	11 novembre	Macédoine au surimi Saucisse de Toulouse Purée/fricassée de champignons aux légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc et Spéculoos
LE DÎNER	Guacamole et totillas Émincé bicolore Chili con carne Riz Fromage ou Laitage Fruit frais Milk shake Œufs au lait au caramel	Riz au poulet et moutarde à l'ancienne Potage au vermicelle Endives au jambon Carottes Vichy Fromage ou Laitage Fruit frais Crème créole Tarte fine aux pommes			<b>LE CHEF                      ET SON ÉQUIPE VOUS                      SOUHAITENT UN BON APPÉTIT                      !</b>

 **Produits locaux**  
 \* Galettes et crêpes : Catel Roc - Treillères  
 \* Pain : Trois boulangers de Nort sur Erdre

 **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.**

 **Produit végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : RE4SLD2