


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tortis Océane Cake au chorizo Terrine de campagne Émincé bicolore 	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Trio de céréales au surimi Pâté de campagne	Brocolis sauce Cocktail Endives, noix et pommes Maquereaux au vin blanc Riz niçois	Céleri râpé à la graine de moutarde  Râpé de betteraves à la ciboulette  Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine Chou blanc au fromage  Salade de pommes de terre Strasbourgeoise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Merlu pané au citron Andouillette et sa crème de moutarde Julienne de légumes/blé/polenta	Mijoté de bœuf à la tomate Cuisse de poulet aux épices barbecue Fenouil braisé/frites	Quiche Lorraine Paupiette de saumon sauce au beurre d'oseille  Salade verte Lentilles cuisinées	Rôti de porc aux pommes et raisins Omelette au fromage  Gratin de chou-fleur/farfalles	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Poisson du jour/chili con carne Riz Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Pomme cuite sur pain d'épices Beignet au chocolat Flan nappé au caramel	Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare et crème anglaise Panna cotta et coulis exotique Fruit frais	Compote et Sablé Breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais 	Tarte au chocolat Cheesecake au citron Crème dessert à la vanille Fruit frais	Salade de fruits Fruit frais  Tiramisu aux framboises Crème brûlée
	Salade de tortis Océane Merlu pané au citron Julienne de légumes/blé/polenta Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf à la tomate Fenouil braisé/frites Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Brocolis sauce Cocktail Quiche Lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Compote et Sablé Breton	Céleri râpé à la graine de moutarde Rôti de porc aux pommes et raisins Gratin de chou-fleur/farfalles Fromage ou Laitage Tarte au chocolat	Œuf dur mayonnaise Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Fromage ou Laitage Salade de fruits
LE DÎNER	Mortadelle Poireaux vinaigrette Feuilleté au fromage de chèvre Fromage ou Laitage Fruit frais  Ile flottante Abricots au sirop	Salade de betteraves Blé aux champignons, maïs et petits pois Escalope viennoise Riz Cantonais Fromage ou Laitage Fruit frais  Semoule au lait Tarte aux myrtilles	Mousse de foie Salade César: salade verte, poulet, croûtons, sauce au parmesan  Hachis parmentier Salade verte  Fromage ou Laitage Fruit frais  Gâteau aux pommes Parfait à la menthe et au chocolat	Chou-fleur façon taboulé Andouille et cornichons Galette, jambon et fromage Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais  Crêpe et caramel au beurre salé Salade de fruits frais 	



 **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**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON APPÉTIT
!**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : RE4SLD2