



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard: pain de mie, lardons, champignons, béchamel	Crêpe au fromage Wrap de surimi Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Chou-fleur sauce cocktail Tortis, jambon et Mimolette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Salade de poulet au curry et croûtons ☀️ Chou façon piémontaise Salade Strasbourgeoise Salade de betteraves et fromage de brebis	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre	Carbonade de bœuf Calamars à la sauce piquante Poêlée Mexicaine/riz	Cuisse de poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard/coquillettes	Saucisse grillée / Galette et saucisse Blanquette de veau aux champignons Lentilles cuisinées/salade verte ☀️ Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de veau à la crème Boulgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Tarte à l'ananas et noix de coco Mousse au citron Œufs au lait à la vanille	Flan pâtissier Semoule au caramel Gâteau au chocolat et poire Fruit frais ☀️	Riz au lait Abricots melba Fruit frais ☀️ Brioche perdue au chocolat	Fruit frais ☀️ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Tarte au fromage blanc
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Poêlée Mexicaine/riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou-fleur sauce cocktail Cuisse de poulet rôti Mélange campagnard/coquillettes Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Salade de poulet au curry et croûtons Saucisse grillée / Galette et saucisse Lentilles cuisinées/salade verte Fromage ou Laitage Riz au lait	Rosette et cornichons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Haricots verts, noix et vinaigrette balsamique Museau vinaigrette Pizza maison Salade panachée ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Crème renversée Cookies	Toast aux rillettes de poisson Endives aux pommes ☀️ Brochette de dinde marinée Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Salade de fruits Financier aux framboises	Salade d'artichauts, œuf et tomates Assiette anglaise Boulettes de bœuf à la tomate Mousseline de panais Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Compote de fruits Gâteau au yaourt	Saucisson à l'ail Coleslaw aux oignons rouges ☀️ Burger Pommes au four Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Muffin aux pépites Banane au chocolat	<div style="text-align: center;"> <p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>  </div>


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


**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


**Produit végétarien**