




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Feuilleté à la viande Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Salade césar au poulet  Betteraves et fromage de brebis Flammeküeche Endives aux noix & fromage 	Chou blanc à la japonaise  Pamplemousse  Lentilles corail à l'indienne Pâté de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Blanquette de veau Purée de carottes Lentilles cuisinées / Salade verte 	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet à la crème d'ail Boulgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Compote de fruits Milk shake à la fraise Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Flan nappé au caramel Semoule au lait Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais 	Riz au lait Abricots melba Fruit frais  Pain perdu	Fruit frais  Compote de pommes & banane Crème dessert à la vanille Brioche perdue

 **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.**

 **Produits locaux**
La dinde : Ferme de la Brégonnerie - Nort sur Erdre

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



Code à saisir : RZIFC222

LLE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !