



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Mortadelle Croque-Monsieur	Crêpe au fromage Tarte à l'oignon Salade verte, Edam et Gouda  Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Velouté de courgettes Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis	Rosette et cornichons Terrine de campagne Salade de pâtes pesto Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin Savoyard Pintade au thym Salade verte  Gratin de courgettes/gratin de p. de terre	Sauté de bœuf à la Thaï Calamars à la romaine Poêlée de légumes Riz	Saucisse grillée Blanquette de veau & champignons Lentilles cuisinées Haricots beurre persillés	Dos de lieu à l'Armoricaine Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fromage blanc Milk shake exotique Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais 	Fruit frais  Poires au sirop Feuilleté à l'ananas et cannelle Compote de pommes et cassis	Riz au lait Abricots melba Fruit frais  Brioche maison	Fruit frais  Ananas tranché Tarte au fromage blanc Roulé à la confiture de fraises

 **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 !**