

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Acras de morue</p> <p>Tarte à l'oignon</p> <p>Melon </p> <p>Râpé de légumes au vinaigre balsamique </p>	<p>Riz au surimi</p> <p>Blé au chorizo</p> <p>Salade de croûtons et lardons </p> <p>Radis roses </p>	<p>Pastèque </p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Toast de sardines</p> <p>Pâtes au pesto</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Cervelas & tomates sauce vinaigrette </p> <p>Piémontaise</p> <p>Tomates à l'huile d'olive </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Jambon grillé</p> <p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Boulgour aux petits légumes</p>	<p>Emincé de dinde Tandoori</p> <p>Paupiette de veau au paprika</p> <p>Gratiné de courgettes, tomates & emmental</p> <p>Potatoes</p>	<p>Couscous</p> <p>Courgettes farcies</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes du couscous</p>	<p>Carbonara de poisson</p> <p>Escalope de volaille sauce crème</p> <p>Pâtes</p> <p>Brocolis</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Abricots au sirop</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>Crème au caramel</p>	<p>Fromage blanc stracciatella</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Marbré</p> <p>Gaufre & chantilly</p> <p>Pêche rôtie au miel</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Compote crumble</p> <p>Moelleux aux framboises</p> <p>Ile flottante</p>

 **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 !