

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Terrine de saumon sauce cocktail</p> <p>Piémontaise</p>	<p>Mousse de foie</p> <p>Rillettes et cornichons</p> <p>Chou rouge aux pommes </p> <p>Céréales aux légumes croquants</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Toast au marquereau</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Radis noir au vinaigre de riz & sésame </p>	<p>11 novembre</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Sauté de porc aux abricots</p> <p>Tortis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Poisson du jour au beurre blanc</p> <p>Sauté de dinde sauce Suprême</p> <p>Ratatouille/semoule</p>	<p>Poulet rôti aux herbes</p> <p>Veau marengo</p> <p>Haricots verts à l'ail</p> <p>Trio de céréales</p>	
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>	
DESSERTS	<p>Yaourt sucré</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p> <p>Tarte amandine aux poires</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Pomme cuite au four</p> <p>Far breton</p> <p>Chalotte au caramel</p>	<p>Moelleux aux noisettes</p> <p>Roulé au chocolat et noix de coco</p> <p>Mousse au caramel & Carambar</p> <p>Fruit frais </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 !