


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Cake au fromage de chèvre et chorizo Avocat au surimi Betteraves râpées à l'échalote 	Carottes râpées  Jambon et macédoine Andouille et saucisson Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges	Salade de cœurs de palmiers et crevettes Toast de thon épicé Rillettes et cornichons Salade de blé au jambon	Repas de Noël	Potage de légumes Brocolis à la vinaigrette Tortis de légumes au surimi Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Épaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés/riz	Hachis parmentier Omelette au fromage  Salade verte  Purée / Gratin de blettes	Pâtes à la Carbonara Quiche lorraine Bâtonnière de légumes Farfalles		Tajine de pois chiches aux fruits secs  Langue de bœuf ravigote/couscous Semoule / Légumes du couscous
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Cake aux fruits confits Cocktail de fruits Entremets au chocolat	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais  Fondant au chocolat	Mousse à la noix de coco Crêpe et chantilly Fruit frais  Semoule au lait		Fruit frais  Tarte à l'orange meringuée Crème normande Mousse au chocolat
	Feuilleté au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés/riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Salade de cœurs de palmiers et crevettes Pâtes à la Carbonara Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Mousse à la noix de coco	Repas de Noël	Potage de légumes Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salade Exotique Poireaux sauce Ravigote Jambon grillé Carottes rôties Fromage ou laitage Mousse au fromage blanc et Smarties Fruit frais  Moelleux au citron	Chou rouge aux oignons  Terrine forestière Raviolis gratinés Salade verte  Fromage ou laitage Banane au chocolat Fruit frais  Riz au lait caramélisé	Pommes de terre strasbourgeoises Céleri aux pommes et curry  Dos de hoki au beurre citronné Chou-fleur persillé Fromage ou laitage Milk shake aux fruits rouges Fruit frais  Ananas rôti	La Coleslaw  Potage de légumes Hamburger Frites Fromage ou laitage Cookies aux noix de pécan Fruit frais  Salade de fruits	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> 

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

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **Produit végétarien**

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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

Code à saisir : RE4SLD2