

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette et fromage de brebis ☀ Taboulé orientale Duo de saucissons Riz au surimi vinaigrette	Pâté de campagne Oeuf mayonnaise Pastèque Asperges, œuf et tomates ☀	Macédoine de légumes Concombre à la crème ☀ Mousson de canard Tomate farcie au thon ☀	Melon ☀ Salade aux lardons ☀ Craquelin forestier Assiette nordique	Riz au thon Bruschetta au fromage de chèvre Maquereau à la moutarde Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de veau aux olives Pâtes à la carbonara Pâtes / Haricots plats	Sauté de dinde au curry Dos de colin à l'estragon Poêlée de légumes / Boulgour	Tajine d'agneau aux fruits secs Jambon grillé Semoule / Légumes du tajine	Mijoté de porc aux épices Filet de poulet Frites / Pommes fruits	Dos de colin en croûte d'herbes Boulettes de bœuf à la provençale Carottes au jus / Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé Fruit frais ☀ Liégeois Tarte à l'abricot	Fruit frais ☀ Poire au sirop Semoule au lait Flan pâtissier	Fruit frais ☀ Panna cotta au caramel Tarte créole à la noix de coco Mousse au miel et au nougat	Milk shake aux fruits rouges Fruit frais ☀ Crumble aux fruits Ile flottante	Gâteau bulgare Fruit frais ☀ Framboiser Mousse au chocolat
	Tomates vinaigrette et fromage de brebis Sauté de veau aux olives Pâtes / Haricots plats Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Pâté de campagne Sauté de dinde au curry Poêlée de légumes / Boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Mijoté de porc aux épices Frites / Pommes fruits Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits rouges	Riz au thon Dos de colin en croûte d'herbes Carottes au jus / Riz pilaf Fromage ou Laitage Gâteau bulgare
LE DÎNER	<i>Concombre bulgare</i> ☀ <i>Poulet rôti</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fruit frais</i> ☀	<i>Pomelo</i> <i>Hamburger</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Panier à l'abricot</i>	<i>Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et fromage</i> <i>Poisson en papillote</i> <i>Fondue de poireaux à la crème</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Pudding au chocolat</i>	<i>Compotée de ratatouille thon et olives (ou en tartine)</i> <i>Croissant au fromage</i> <i>Salade verte</i> ☀ <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fromage blanc</i>	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

☀ **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
* Pommes : Vergers "Le Champs de Pierres" Vertou
* Lait : la Ferme de la Pannetière - La Chapelle sur Erdre
* Pain : Tradéoz
* Galette : Castel-Roc
* Filet et sauté de dinde : La Ferme La Bregeonnaière - Nort sur Erdre
* OEufs coquille : GAEC de l'Eau Vive - Saint Hilaire de Clisson



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : VEZXZ5