

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Râpé de légumes & vinaigrette balsamique </p> <p>Endives au fromage, vinaigrette au miel </p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Panaché de saucissons</p>	<p>Riz au surimi et ciboulette</p> <p>Toast aux rillettes</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Carottes râpées au citron </p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Duo de chou rouge & pomme Granny </p> <p>Céleri aux pommes </p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Mini penne, olives & jambon</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Macaronis sauce carbonara</p> <p>Colin aux câpres</p> <p>Macaronis</p> <p>Brocolis gratinés</p>	<p>Pilon de poulet sauce tex mex</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Bouलगour</p>	<p>Mijoté de porc au miel</p> <p>Curry de volaille</p> <p>Haricots blancs au thym</p> <p>Poêlée du chef</p>	<p>Poisson du jour</p> <p>Boulettes de veau</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Pommes de terre au four</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Ile flottante</p> <p>Fruit frais </p> <p>Tarte au chocolat noir & copeaux blancs</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Cake au citron</p> <p>Poire à la cannelle</p> <p>Panna cotta & Oréo</p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Fromage blanc fermier</p> <p>Muffin</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Crêpe pour la Chandeleur</p> <p>Tiramisu</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Fruit frais </p>

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

Produits locaux
 Le pain: BPA, St Nazaire
 Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
 Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
 Les légumes: Nantes Frais, Nantes
 Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
 Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
 Le poisson: Nantes Frais, Nantes
 La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

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

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : Ifnhes

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage
Pizzetta au fromage de chèvre et chorizo
Pêche au thon
Betteraves & crème fouettée

Carottes râpées aux épices
Emincé de champignons à la crème de jambon
Saucisson à l'ail
Lentilles, fromage de brebis et oignons rouges

Potage
Chicken salad'
Wrap de crudités
Rillettes & cornichons

Chou à l'emmental
Brocolis à la vinaigrette
Salade de blé au jambon
Œuf mayonnaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
Epaule d'agneau à l'ail confit
Haricots panachés
Riz

Hachis parmentier
Omelette au chorizo
Salade verte
Purée / Haricots verts à l'ail

Marée du jour
Escalope à la crème
Farfalles
Epinards à la crème

Couscous
Langue de bœuf ravigote
Semoule
Légumes du couscous

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Fruit frais
Cocktail de fruits
Crème dessert
Tartelette aux poires

Fromage blanc aux Spéculoos
Blanc-manger et son coulis
Fruit frais
Brownie au chocolat

Flan à la vanille
Pudding
Fruit frais
Crème brûlée

Fruit frais
Yaourt aromatisé
Crème au caramel
Gâteau breton

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

Produits locaux
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

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

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

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs & vinaigrette Pâté de foie Œuf mimosa Toast au fromage de chèvre	Chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées Cervelas aux fines herbes Betteraves à l'orange	Macédoine de légumes Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Riz au thon Râpé de chou au lard, sauce soja & vinaigre de riz	Endives, salade, Gouda et croûtons Salade au Bleu Rillettes de poisson thaï Pommes de terre & vinaigrette à l'échalote
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Pommes de terre vapeur	Pennes sauce bolognaise Filet de julienne au citron Pennes Endives braisées	Duo de chipolata & merguez Œufs brouillés au chorizo Chou-fleur Boullgour	Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de poulet braisée Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais Barre bretonne Yaourt velouté Pot de crème à la vanille	Donut Ile flottante Fruit frais Cocktail de fruits exotiques	Semoule au lait Crème fermière aux fruits Crumble Fruit frais	Fruit frais Liégeois Chou au chocolat Compote de fruits

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

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

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : Ifnhes

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées à l'orange 
 Chou blanc & Mimolette 
 Mortadelle
 Haricots rouges, ananas & maïs

Velouté de légumes
 Betteraves vinaigrette
 Blé exotique
 Macédoine de légumes au thon

La Suisse & Berne

Céleri mimosa 
 Haricots verts au vinaigre balsamique
 Rillettes
 Taboulé à la menthe fraîche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Poulet sauce tandoori
 Tajine d'agneau
 Semoule
 Julienne de légumes

Paupiette de veau
 Steak haché sauce ketchup
 Riz
 Haricots beurre

Poisson à la bretonne
 Mijoté de porc & graines de moutarde
 Purée de butternut
 Pommes de terre


PRODUIT LAITIER


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou laitage

DESSERTS

Flan nappé au caramel
 Fromage blanc stracciatella
 Duo de pomme & poire au four à la cannelle
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Tartelette au chocolat
 Ananas rôti
 Rocher à la noix de coco

Pomme rôtie à la cannelle
 Muffin aux pépites de chocolat
 Entremets au caramel au beurre salé
 Fruit frais 

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

 **Produits locaux**
 Le pain: BPA, St Nazaire
 Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
 Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
 Les légumes: Nantes Frais, Nantes
 Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
 Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
 Le poisson: Nantes Frais, Nantes
 La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

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

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

 **Suggestion végétarienne**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 : Ifnhes