

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Pêche au thon Crème de chou-fleur	Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte, Edam et Gouda Tartine d'andouille et de pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	Salade d'endives, jambon et fromage Chou rouge aux raisins Terrine de poisson Chips et guacamole	Betteraves à la vinaigrette Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon	Salade de radis noir et de pommes râpées à la vinaigrette au curry Salade Coleslaw Pizza Haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sauté d'agneau Légumes du tajine Riz	Rôti de bœuf à la moutarde Escalope à la crème Blé aux légumes Gratin de blettes	Blanquette de veau Quiche lorraine Bâtonnière de légumes Farfalles	Couscous Langue de bœuf ravigote Légumes du couscous / Semoule	Poisson aux petits légumes Rôti de porc Gratin d'épinards et pommes de terre Pommes de terre / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Gaufre Cocktail de fruits Vénus à l'abricot	Fromage blanc aux fruits Blanc-manger et son coulis Fruit frais Compote pomme-banane	Gâteau de semoule Crêpe impératrice Fruit frais Fromage blanc	Fruit frais Framboisier Entremets normand Pêche Melba	Moelleux aux amandes Tarte au citron meringuée Fruit frais Crème brûlée
La proposition de menu équilibré !	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées à la vinaigrette Rôti de bœuf à la moutarde Blé aux légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Salade d'endives, jambon et fromage Blanquette de veau Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Gâteau de semoule	Betteraves à la vinaigrette Couscous Légumes du couscous / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de radis noir et de pommes râpées à la vinaigrette au curry Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Carottes au jus</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Dos de hoki</i> <i>Pommes de terre vapeur</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Hamburger</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</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

Producteurs locaux
* Verger : Mr Poiron de Maison sur Sèvre
* Viande bovine : Vendée Loire Viandes
* Dinde : Ferme de la Bregeonnerie à Nort sur Erdre
* Produits laitiers : La Ferme de la Gatine - Le Loroux Bottereau
* Maraîchers Nantais et Vendéen : distribués par Devaud
* Boulanger de Gorges : Olivier Chartier

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



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

Code à saisir : khzeo4