

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois au jambon et fromage Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la grecque Saucissons panachés	Riz au surimi Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron	Pâté de campagne Bouchée de fruits de mer Betteraves vinaigrette Brocolis à la parisienne	Potage Salade croquante à la mimolette Croque suisse Pâté de foie	Taboulé Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de chou vert	Pilon de poulet sauce tex mex Rognons de bœuf à la graine de moutarde / Steak haché Petits pois Semoule	Jambalaya Riz Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange / Cassoulet maison Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de veau aux raisins Carottes vichy Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERT	Crème dessert Fruit frais Ile flottante Tarte au chocolat	Fruit frais Forêt noire Ananas au sirop Crème au caramel	Fruit frais Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbré	Entremets à la mangue et abricot Fruit frais Yaourt nature sucré Millefeuille	Crêpe de la Chandeleur Fruit frais Tiramisu Compote crumble
MOIÉ your plate La proposition de menu équilibré !	Chou chinois au jambon et fromage Pâtes à la bolognaise Fromage ou laitage Crème dessert	Riz au surimi Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois Fromage ou laitage Fruit frais	Pâté de campagne Jambalaya Riz Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fromage ou laitage Entremets à la mangue et abricot	Taboulé Dos de colin meunière Carottes vichy Fromage ou laitage Crêpe de la Chandeleur
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Purée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade panachée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Gratin de saisis</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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Pêches au thon Crème de chou-fleur	Carottes râpées vinaigrette ☀️ Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates	Endives, jambon et œuf ☀️ Chou rouge aux pommes ☀️ Terrine de poisson Chips et guacamole ☀️	Betteraves vinaigrette Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon	Potage Salade coleslaw ☀️ Pizza Haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Boulettes d'agneau Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte ☀️ Purée / Gratin de blettes	Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes Farfalles	Couscous Légumes du couscous / Semoule	Poisson aux petits légumes Omelette au fromage Gratin d'épinards et pommes de terre Epinards à la crème / Pommes de terre
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 Fruit frais ☀️ Blanc-manger et son coulis Compote de pommes et banane	Gâteau de semoule Crêpe impératrice Fruit frais ☀️ Fromage blanc	Fruit frais ☀️ Framboisier Entremets normand Pêche melba	Roulé à la confiture Fruit frais ☀️ Tarte au citron meringuée Crème brûlée
La proposition de menu équilibré !	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Fromage blanc	Endives, jambon et œuf Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Gâteau de semoule	Betteraves vinaigrette Couscous Légumes du couscous / Semoule Fromage ou laitage Fruit frais	Potage Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage ou laitage Roulé à la confiture
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>Riz</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>Fajitas</i> <i>Salade verte, tomates et guacamole</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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 La proposition de menu équilibré !					
LE DÎNER					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

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 La proposition de menu équilibré !					
LE DÎNER					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.**

 **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

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 : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives au fromage Terrine de poisson Piémontaise	Paté de foie Salade Coleslaw Œuf mayonnaise Asperges, œuf et tomates	Carottes râpées Salade au Bleu, tomates et noix Pâté de lapin Sardines au citron	Salade César Salade d'endives au noix Bruschetta Assiette nordique	Riz au thon tomates Toast aux sardines et salade verte Céleri aux pommes Chou blanc à la japonaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet rôti Cordon bleu Pâtes Duo de chou-fleur et brocolis	Dos de lieu citronné Sauté de porc au caramel Ratatouille / Semoule	Curry de poulet Endives braisées Riz Thaï	Jambon braisé à l'ananas Veau Marengo Purée	Bœuf au paprika Tortis au saumon Haricots verts Tortis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Yaourt Amandine Fruit frais	Fruit frais Poire au chocolat Faisselle au caramel Far breton	Tarte aux pommes Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné Tarte au crumble Fruit frais	Fruit frais Gaufre Mousse au miel et au nougat Poire au chocolat
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pâtes Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Paté de foie Dos de lieu citronné Ratatouille / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Curry de poulet Endives braisées Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Salade César Jambon braisé à l'ananas Purée Fromage ou Laitage Fromage blanc	Riz au thon tomates Bœuf au paprika Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au thon</i> <i>Salade panachée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wings de poulet sauce Tex-Mex</i> <i>Légumes sauce basquaise et chorizo</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