

	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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri aux pommes Pamplemousse Terrine de légumes Riz à l'ananas et avocat	Salade verte, Edam et Gouda Emincé bicolore Haricots blancs au basilic Oeuf sauce gribiche	Macédoine de légumes Endives aux pommes Maquereaux au vin blanc Salade de lentilles au saumon fumé	Saucissons panachés Rillettes Chou rouge aux raisins Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelotte	Salade de perles océane Riz Niçois Betteraves à la vinaigrette Cervelas à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de bœuf Andouillette sauce moutarde Frites Chou braisé	Rôti de porc à la dijonnaise Choucroute Julienne de légumes Semoule / Polenta	Saumon sauce au beurre blanc Légumes poêlés / Trio de céréales / Blé	Chili con carne Côte de porc sauce aux champignons Riz / Salsifis à la tomate Salsifis à la tomate	Filet de merlu meunière Pâtes à la bolognaise Gratin de chou-fleur Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Gâteau Bulgare Yaourt aromatisé	Beignet Gaufre Fromage blanc aux framboises Fruit frais	Compote meringuée Poire au chocolat Paris-Brest Fruit frais	Fruit frais Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Yaourt nature sucré Crème dessert Tiramisu Fruit frais
La proposition de menu équilibré !	Céleri aux pommes Boulettes de bœuf Frites Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Rôti de porc à la dijonnaise Julienne de légumes Fromage ou Laitage Beignet	Macédoine de légumes Saumon sauce au beurre blanc Légumes poêlés / Trio de céréales / Blé Fromage ou Laitage Compote meringuée	Saucissons panachés Chili con carne Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de perles océane Filet de merlu meunière Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Bouchée à la reine Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Escalope viennoise Tagliatelles Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Gratin d'endives au jambon Fromage ou laitage Buffet de desserts	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	Carottes râpées Champignons à la Grecque Salade verte, Edam et Gouda Toast au chorizo et fromage de chèvre	Mousse de foie Museau et pommes de terre Chou à la Hongroise Céleri rémoulade	Betteraves à l'orange Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons	Chou blanc à l'emmental Piémontaise Flammekueche Salami	Crêpe au fromage Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Cuisse de pintade au thym Lentilles	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Poêlée de légumes	Quiche Lorraine Boudin blanc aux pommes Salade verte Flageolets / Mélange campagnard	Colombo de poulet Paupiette de veau à la crème Riz	Filet de lieu sauce aux crustacés Rôti de dinde Boullgour aux petits légumes Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Crumble aux fruits Quatre-quarts à la crème anglaise Compote meringuée	Fromage blanc aux fruits Milk-shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais	Flan pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais	Mousse au chocolat Pâtissière à l'abricot Fruit frais Brioche maison	Fruit frais Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Saucisse grillée Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Mousse de foie Bœuf façon thaï Poêlée de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Betteraves à l'orange Quiche Lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Chou blanc à l'emmental Colombo de poulet Riz Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Crêpe au fromage Filet de lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de julienne et fondue de poireaux</i> <i>Poêlée de navets/carottes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Brochette de dinde marinée</i> <i>Potatoes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Raviolis gratinés</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Galette végétale</i> <i>Semoule aux raisins</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	Salade de pâtes, dés de volaille et maïs Riz au thon Salade de lardons aux pommes Pâté forestier	Carottes et chou râpés Salade de radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pamplemousse Champignons à la grecque Salade aux fruits secs Tartelette Neptune		Betteraves vinaigrette Carottes aux raisins Salade de pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits à la sauce aigre-douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Escalope de dinde à la crème Haricots verts à l'ail Haricots blancs	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites / Poêlée Basquaise	Paupiette de veau aux raisons Purée / Haricots plats Salade verte		Cabillaud à la tomate Mixed grilled Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais	Fruit frais Crème créole Gâteau Bulgare Entremets à la pistache	Mousse bicolore au chocolat Flan nappé au caramel Strudle Fruit frais		Fruit frais Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Compote de fruits
	Salade de pâtes, dés de volaille et maïs Jambon grillé Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée Basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Paupiette de veau aux raisons Purée / Haricots plats Fromage ou Laitage Mousse bicolore au chocolat		Betteraves vinaigrette Cabillaud à la tomate Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Lasagnes Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Cordon bleu Bâtonnière de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Côte de porc charcutière Semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Saumon sauce béarnaise Fromage ou laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

 **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	Salade croquante de chou Chinois au jambon et à l'Emmental Salade d'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	Céleri aux pommes Salade croquante à la Mimolette Croque-Suisse Pâté de foie	Taboulé Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes Cervelas à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes Fondue de choux verts	Pilons de poulet sauce Tex-Mex Steak haché Petits pois / Semoule	Jambalaya Beignets de calamars Riz / Brocolis	Mijoté de porc au miel Cassoulet maison Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de veau aux raisins Carottes Vichy Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat	Fruit frais Forêt noire Ananas au sirop Crème au caramel	Fromage blanc Pomme cuite Vénus aux abricots Gâteau marbré	Fruit frais Fromage blanc Millefeuille	Brownie Tiramisu Compote au crumble Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Salade croquante de chou Chinois au jambon et à l'Emmental Pâtes à la bolognaise Pâtes Fromage ou Laitage Crème dessert	Riz au surimi Pilons de poulet sauce Tex-Mex Petits pois / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Pâté de campagne Jambalaya Riz / Brocolis Fromage ou Laitage Fromage blanc	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé Dos de colin meunière Carottes Vichy Fromage ou Laitage Brownie
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>Pizza</i> <i>Salade verte</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 saufsifs</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