

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon ☀️ Champignons à la crème Saucisson à l'ail Pâtes au surimi	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et au fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Pastèque ☀️	Carottes râpées et maïs ☀️ Guacamole et tortilla ☀️ Sardines au citron Pamplemousse	Tomates et maïs ☀️ Betteraves mimosa Salade de blé aux crevettes Pain au thon	Concombre bulgare ☀️ Chou-fleur vinaigrette Roulé au jambon et au fromage Riz à l'avocat, ananas et crevettes ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Frites / Céleri braisé	Bœuf à la provençale Petits pois / Semoule	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Ile flottante Cuisse de canette à la mexicaine Coquillettes / Salsifis à la tomate	Poisson du jour Steak haché Epinards / Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Crème dessert Fruit frais ☀️ Gaufre	Fruit frais ☀️ Salade de fruits frais ☀️ Tiramisu Entremets	Compote royale Fruit frais ☀️ Millefeuille Poire liégeoise	Ile flottante Crème brûlée maison Fruit frais ☀️ Pomme cuite sur pain d'épices	Brownie Tarte aux fruits frais Soupe de fruits rouges Fruit frais ☀️
La proposition de menu équilibré !	Melon Poulet rôti Frites / Céleri braisé Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Rillettes et cornichons Bœuf à la provençale Petits pois / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées et maïs Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Compote royale	Tomates et maïs Ile flottante Coquillettes / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Ile flottante	Concombre bulgare Poisson du jour Epinards / Purée Fromage ou Laitage Brownie
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poitrine grillée</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Ratatouille</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza aux trois fromages</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Steak végétal</i> <i>Pommes de terre au four</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Ile flottante</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	Betteraves vinaigrette Melon Salade niçoise Museau vinaigrette	Salade, ananas, noix et pommes Salade de blé Pissaladière Rillettes de maquereau	Pastèque Taboulé Œuf mayonnaise Pamplemousse	Râpé de courgettes et carottes au curry Tomates et mozzarella Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons	Piémontaise Salami et cornichons Cake aux légumes Salade, crevettes, petits pois et tomates
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Sauté de veau Lentilles au jus / julienne de légumes	Poisson meunière Brochette de volaille à l'orientale Haricots panachés / Riz	Longe de porc marinée Navarin d'agneau Brunoise de légumes / Flageolets	Boulettes de bœuf sauce basquaise Marmite de la mer Gratin Dauphinois / Poêlée du Chef	Filet de dinde à la moutarde Saucisse aux herbes Brocolis à la crème / Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et compotée de pêches Eclair au chocolat	Fromage blanc aux fruits Gâteau de fromage blanc Crème dessert Fruit frais	Tarte aux pommes Feuilleté à l'ananas Flan nappé Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits frais Tarte à la rhubarbe Glace	Flan nappé au caramel Pain perdu Fruit frais Crème à la pistache
MOIYE your plate La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus / julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade, ananas, noix et pommes Poisson meunière Haricots panachés / Riz Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Pastèque Longe de porc marinée Brunoise de légumes / Flageolets Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Râpé de courgettes et carottes au curry Boulettes de bœuf sauce basquaise Gratin Dauphinois / Poêlée du Chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Piémontaise Filet de dinde à la moutarde Brocolis à la crème / Pâtes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de grenadier sauce crevettes</i> <i>Courgettes aux épices</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Boudin blanc</i> <i>Purée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Moussaka</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quiche Lorraine</i> <i>Salade verte</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	Melon Taboulé au surimi Boulgour, tomates et basilic Salade de brocolis et cœurs de palmiers	Concombre et fromage de brebis Chou blanc aux lardons Tomates à l'antiboise Rillettes au saumon	Radis et beurre Pastèque Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast de thon Cervelas en vinaigrette	Melon et pastèque Carottes aux raisins Calamars frits à la sauce aigre-douce Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Andouillette Haricots verts / Purée Pommes cuites	Pâtes à la bolognaise Dos de colin rôti au lard Brunoise de légumes Pâtes	Poulet froid Chips / Bâtonnière de haricots plats Salade panachée	Fondant de porc au miel Poisson frais Carottes glacées / Frites	Paëlla Brandade de poisson Ratatouille / Riz Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Liégeois au chocolat Pêche Thabor Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Poire Belle-Hélène Gâteau bulgare Entremets à la vanille	Mousse au citron Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais	Fruit frais Muffin aux pépites Clafoutis aux pépites Carpaccio d'ananas	Compote de pommes et banane Brochette de fruits Beignet Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Melon Cordon bleu Haricots verts / Purée Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Brunoise de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Poulet froid Chips / Bâtonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Mousse au citron	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Fondant de porc au miel Carottes glacées / Frites Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon et pastèque Paëlla Ratatouille / Riz Fromage ou Laitage Compote de pommes et banane
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Travers de porc au miel</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Baguette flammenkuche</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson poché aux petits légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Emincé de bœuf</i> <i>Ratatouille</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	<p>Cake aux légumes</p> <p>Pommes de terre, jambon et tomates *</p> <p>Champignons à la crème de citron</p> <p>Melon *</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Rillettes</p> <p>Salade de croûtons et lardons *</p> <p>Radis et beurre</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Verrine d'avocat aux crevettes *</p> <p>Concombre et fromage de brebis *</p> <p>Duo de carottes jaunes et oranges *</p>	<p>Melon *</p> <p>Pâté de foie</p> <p>Sardines au citron</p> <p>Pâtes au pesto</p>	<p>Salade de haricots verts et tomates au vinaigre balsamique *</p> <p>Cervelas en vinaigrette</p> <p>Riz à la volaille et aux petits pois</p> <p>Tomates à l'huile d'olive *</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau sauce au paprika</p> <p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Petits pois à la Française / Riz</p>	<p>Escalope de dinde</p> <p>Poitrine de porc grillée sauce barbecue</p> <p>Gratin de courgettes, tomates et fromage / Haricots blancs à la tomate</p>	<p>Lasagnes de saumon maison</p> <p>Salade verte *</p>	<p>Couscous maison</p> <p>Légumes du couscous / Semoule</p>	<p>Poisson du marché</p> <p>Carbonade de bœuf</p> <p>Boullgour / Céleri braisé</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	<p>Fruit frais *</p> <p>Tarte alsacienne</p> <p>Crème au caramel</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe</p> <p>Forêt noire</p> <p>Fruit frais *</p>	<p>Mousseline aux fruits</p> <p>Abricots Pâtissier</p> <p>Fruit frais *</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Crème au chocolat</p> <p>Mousse à la noix de coco</p> <p>Muffin aux framboises</p> <p>Fruit frais *</p>	<p>Fruit frais *</p> <p>Crème normande</p> <p>Moelleux au chocolat</p> <p>Compote crumble</p>
 <p>La proposition de menu équilibré !</p>	<p>Cake aux légumes</p> <p>Paupiette de veau sauce au paprika</p> <p>Petits pois à la Française / Riz</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Gratin de courgettes, tomates et fromage / Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Lasagnes de saumon maison</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Mousseline aux fruits</p>	<p>Melon</p> <p>Couscous maison</p> <p>Légumes du couscous / Semoule</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Crème au chocolat</p>	<p>Salade de haricots verts et tomates au vinaigre balsamique</p> <p>Poisson du marché</p> <p>Boullgour / Céleri braisé</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>
LE DÎNER	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Agnolotti sauce crémeuse</p> <p>Salade verte *</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Steak haché</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Emincé de volaille sauce normande</p> <p>Trio de céréales</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Echine de porc</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

 **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



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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil Salade du pêcheur Céleri aux pommes	Tomates en vinaigrette Champignons à la grecque Muffin de courgettes et coulis de tomates Gougère au fromage	Bruschetta Croque-monsieur Emincé de volaille, céleri-rave et emmental Terrine de poisson	Salade d'emmental et tomates Pâté forestier Salade, avocat et crevettes Boullgour au surimi	Concombre, maïs et fromage Salade d'asperges et tomates Saucisson sec Chou-fleur mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Saucisse de volaille Printanière de légumes / Lentilles	Lieu aux petits légumes Gigot d'agneau grillé Riz / Tian de légumes	Rôti de veau au romarin Pommes de terre / Julienne de légumes	Pâtes à la bolognaise Filet de dinde aux pommes Poêlée bretonne Pâtes	Sauté de porc au curry Galette aux céréales Végan Haricots beurre / Purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Tarte au citron meringuée Pâissière à l'abricot Poire cuite aux épices	Fromage blanc et coulis de fruits Liégeois Fruit frais Cookies	Fruit frais Semoule au lait Crêpe au sucre Rose des sables	Fruit frais Tarte au chocolat Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Framboisier Roulé Pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais
	Tomates et mozzarella Nuggets de volaille Printanière de légumes / Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates en vinaigrette Lieu aux petits légumes Riz / Tian de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc et coulis de fruits	Bruschetta Rôti de veau au romarin Pommes de terre / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade d'emmental et tomates Pâtes à la bolognaise Poêlée bretonne Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots beurre / Purée Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Bouchée à la reine</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Fajitas</i> <i>Salade verte et tomates / Guacamole</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Coquille de poisson</i> <i>Macédoine</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Mixed grill</i> <i>Pommes au four</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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