

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore Salade de riz Avocat aux crevettes Terrine de légumes	Chou chinois râpé, jambon et mimolette Pamplemousse Haricots blancs au basilic Oeuf sauce Gribiche	Salade niçoise Salade de lentilles au saumon fumé Maquereau au vin blanc Endives au fromage	Saucissons panachés Macédoine Chou blanc aux raisins Toast au fromage de chèvre et chorizo	Céleri aux pommes Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs et fromage Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé à l'ananas Pilon de poulet Julienne de légumes / Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Choucroute Frites / Chou braisé	Pizza Saumon Salade verte Blé	Chili con carne Sauté de volaille Riz / Salsifis à la tomate	Meunière de poisson Rôti de porc à la moutarde 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 Beignet Yaourt aromatisé	Fromage blanc aux framboises Yaourt nature sucré Gâteau Bulgare Fruit frais	Fruit frais Compote et biscuits Poire au chocolat Paris-Brest	Fruit frais Banane abricotine au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Far breton Tiramisu Crème dessert Fruit frais
	Emincé bicolore Jambon braisé à l'ananas Julienne de légumes / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et mimolette Mijoté de bœuf à la tomate Frites / Chou braisé Fromage ou Laitage Fromage blanc aux framboises	Salade niçoise Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Saucissons panachés Chili con carne Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Meunière de poisson Chou-fleur / Farfalles Fromage ou Laitage Far breton
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>Escalope viennoise</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Côte de porc</i> <i>Brocolis à la crème</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀ Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Cake aux légumes	Crêpe au fromage Taboulé Chou à la hongroise ☀ Céleri rémoulade ☀	Œuf mayonnaise Pommes de terre, museau et oignons Poireaux vinaigrette Rillettes et cornichons	Salade César au poulet et croûtons ☀ Piémontaise aux pommes Granny Flammekueche Salami	Pamplemousse ☀ Mousse de foie Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Cuisse de pintade au thym Pommes de terre / Poêlée méridionale	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Légumes du wok / Riz créole	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Flageolets	Galette et saucisse Blanquette de veau Lentilles Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Filet de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes / Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crumble aux fruits Fruit frais ☀ Quatre-quarts et crème anglaise Compote meringuée	Fruit frais ☀ Fromage blanc Milk shake maison Feuilleté ananas	Fruit frais ☀ Flan pâtissier Riz au caramel Mille-feuille	Salade de fruits frais ☀ Muffin aux pépites Pâtissière à l'abricot Fruit frais ☀	Roses des sables Fruit frais ☀ Cocktail de fruits Panna cotta
<b>MOVE</b> La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Paupiette de veau Pommes de terre / Poêlée méridionale Fromage ou Laitage Crumble aux fruits	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok / Riz créole Fromage ou Laitage Fruit frais	Œuf mayonnaise Poulet rôti Mélange campagnard / Flageolets Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade César au poulet et croûtons Galette et saucisse Lentilles Fromage ou Laitage Salade de fruits frais	Pamplemousse Filet de lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Brocolis Fromage ou Laitage Roses des sables
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Brochette de dinde Poêlée de carottes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Fish and chip Salade verte ☀ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Jambon grillé Ratatouille Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Raviolis gratinés Salade verte ☀ Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

☀ **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de crudités et pommes Pâtes, dés de volaille et maïs Toast aux maquereaux Pâté forestier	Carottes et chou râpés Radis noir et pommes Granny, vinaigrette sauce soja Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Salade aux fruits secs Pamplemousse Champignons à la grecque Tartelette Neptune	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers Riz au thon Rillettes	Salade de haricots verts et échalote Calamars frits sauce aigre-douce Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Carottes aux raisins
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail / Riz	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Pommes rissolées / Poêlée Basquaise	Quiche aux légumes Rosbeef au jus Salade verte Haricots plats	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Poêlée du chef / Coquillettes	Poisson du jour Jambon sauce madère Semoule / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Banane au chocolat Yaourt aromatisé Fromage blanc Fruit frais	Fruit frais Crème créole Gâteau bulgare Entremets à la pistache	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Strudel Fruit frais	Chou à la crème Tarte au citron Milk shake Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Compote de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Salade de crudités et pommes Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail / Riz Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Pommes rissolées / Poêlée Basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade aux fruits secs Quiche aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Poêlée du chef / Coquillettes Fromage ou Laitage Chou à la crème	Salade de haricots verts et échalote Poisson du jour Semoule / 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 Paupiette de veau Brocolis Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poitrine de porc grillée Purée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Beignets de crevettes Fondue de poireaux Fromage ou laitage Buffet de desserts	<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>

**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](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante et chou chinois au fromage ☀ Endives, jambon , œuf et tomates ☀ Champignons à la grecque Saucissons panachés	Toast aux sardines Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron ☀	Rillettes et cornichons Brocolis à la parisienne Bouchée de fruits de mer Betteraves vinaigrette	Céleri aux pommes ☀ Salade croquante à la mimolette ☀ Croque suisse Pâté de foie	Chou rouge aux pommes ☀ Taboulé Pâtes au surimi Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de choux verts	Pilon de poulet sauce Tex Mex Andouillette sauce moutarde Petits pois / Semoule	Jambalaya Beignets de calamars Riz / Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de dinde Purée de potiron Pommes de terre
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 aux fruits	Fruit frais ☀ Forêt noire Ananas au sirop Crème au caramel	Fruit frais ☀ Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbre	Fruit frais ☀ Fromage blanc Mille-feuille Mousse au chocolat	Muffin aux pépites Tiramisu Compote crumble Fruit frais ☀
La proposition de menu équilibré !	Salade croquante et chou chinois au fromage Pâtes à la bolognaise Pâtes / Fondue de choux verts Fromage ou Laitage Crème dessert	Toast aux sardines Pilon de poulet sauce Tex Mex Petits pois / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Rillettes et cornichons Jambalaya Riz / Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou rouge aux pommes Dos de colin meunière Purée de potiron Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du jour</i> <i>Purée de céleri</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>Escalope de dinde</i> <i>Gratin de salsifis</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>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

☀ **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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Pêche 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 raisins ☀️ Terrine de poisson Chips et guacamole	Salade niçoise Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon	Râpé de légumes ☀️ Salade Coleslaw ☀️ Pizza Haricots blancs au basilic
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Gigot d'agneau Haricots panachés / Riz	Steack haché au poivre Omelette au fromage Farfalles / Gratin de blettes	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Bâtonnière de légumes / Purée	Couscous Escalope à la crème Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Langue de bœuf ravigote Gratin d'épinards et 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	Blanc manger et son coulis Fromage blanc Fruit frais ☀️ Compote de pommes et banane	Gâteau à la noix de coco Gâteau de semoule Fruit frais ☀️ Fromage blanc	Fruit frais ☀️ Tarte au citron meringuée Entremets Normand Pêche melba	Crêpes Framboisier Fruit frais ☀️ Crème brûlée
	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés / Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Steack haché au poivre Farfalles / Gratin de blettes Fromage ou Laitage Blanc manger et son coulis	Endives, jambon et œuf Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes / Purée Fromage ou Laitage Gâteau à la noix de coco	Salade niçoise Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de légumes Poisson aux petits légumes Gratin d'épinards et pommes de terre Fromage ou Laitage Crêpes
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>Bruschetta aux champignons</i> <i>Salade verte, tomates et guacamole</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4