

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|--|-------|---|---|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | | Melon Chou-fleur vinaigrette Roulé au jambon et fromage Pâtes au surimi | Carottes râpées et maïs Champignons à la crème Sardines au citron Pamplemousse | Salade fraîcheur Guacamole et tortilla Salade de blé aux crevettes Pain de thon | Concombre bulgare Pastèque Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, fromage, jambon et maïs |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Poulet rôti Sauté de porc au caramel Frites / Salsifis à la tomate | Rougail de saucisse Poisson du jour Riz / Légumes du rougail | Bœuf à la provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois / Semoule | Rôti de porc au jus Cuisse de canette sauce mexicaine Coquillettes / Céleri braisé |
| PRODUIT LAITIER | | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | | Mousse au chocolat Fromage blanc aux framboises/fraises Fruit frais Gaufre | Compote royale Fruit frais Millefeuille Poire liégeoise | Brownie Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais | Salade de fruits frais Fruit frais Tiramisu Entremets |
| La proposition de menu équilibré ! | | Melon Poulet rôti Frites / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Mousse au chocolat | Carottes râpées et maïs Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Compote royale | Salade fraîcheur Bœuf à la provençale Petits pois / Semoule Fromage ou Laitage Brownie | Concombre bulgare Rôti de porc au jus Coquillettes / Céleri braisé Fromage ou Laitage Salade de fruits frais |
| LE DÎNER | | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Blé</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>Sauté de dinde</i> <i>Purée de carottes</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 | Râpé de courgettes et carottes au curry ☀️ Melon / Concombre ☀️ Salade niçoise Museau vinaigrette | Pastèque ☀️ Salade, ananas, noix et pommes ☀️ Tarte aux légumes Rillettes de maquereaux | Pamplemousse ☀️ Salade de blé Taboulé Œuf mayonnaise | Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Tomates et mozzarella ☀️ Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons | Cake aux légumes Piémontaise Salami aux cornichons Salade de poulet, petits pois et tomates |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Jambon grillé sauce charcutière Sauté de veau Lentilles au jus / Julienne de légumes | Steak haché Basquaise Marmite de la mer Poêlée Basquaise / Pommes de terre | Longe de porc marinée Navarin d'agneau Jeunes carottes / Flageolets | Poisson meunière Brochette de volaille orientale Riz / Haricots panachés | Filet de dinde à la moutarde Merguez Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Fruit frais ☀️ Entremets à la vanille Éclair au chocolat | Flan nappé au caramel Gâteau au 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 | Far breton Pain perdu Fruit frais ☀️ Crème au caramel |
| MOVE your plate La proposition de menu équilibré ! | Râpé de courgettes et carottes au curry Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches | Pastèque Steak haché Basquaise Poêlée Basquaise / Pommes de terre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel | Pamplemousse Longe de porc marinée Jeunes carottes / Flageolets Fromage ou Laitage Tarte aux pommes | Salade verte, Edam et Gouda Poisson meunière Riz / Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais | Cake aux légumes Filet de dinde à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella / Pâtes Fromage ou Laitage Far breton |
| LE DÎNER | Buffet de hors-d'œuvre Lieu noir Riz pilaf Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Paupiette de veau Courgettes sautées Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Tomates farcies Boulgour Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Kebab Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts | <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

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 Boullgour, tomates et basilic ☀️ Salade de brocolis et cœurs de palmier | Concombre et fromage de brebis ☀️ Chou blanc aux lardons ☀️ Tomates à l'antiboise ☀️ Rillettes au saumon | Pastèque ☀️ Melon ☀️ Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons | Bâttonnière de légumes sauce au fromage blanc et curry ☀️ Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast au thon Cervelas vinaigrette | Tomates et mozzarella ☀️ Carottes aux raisins ☀️ Calamars frits sauce aigre douce / Oignons frits Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets Andouillette Haricots verts / Pommes vapeur Pommes cuites | Pâtes à la bolognaise Dos de colin rôti au lard Pâtes / Brunoise de légumes | Poulet froid Quiche lorraine Chips / Bâttonnière de haricots plats | Fondant de porc au miel Fish and chips Carottes glacées / Frites | Poisson du marché Chili con carne Riz / Ratatouille |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fruit frais ☀️ Fromage blanc Pêche thabor Cake au citron | Poire Belle Hélène Fruit frais ☀️ Gâteau bulgare Entremets à la vanille | Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais ☀️ | Fruit frais ☀️ Clagoutis aux pépites Carpaccio d'ananas Moelleux aux amandes | Compote Brochette de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️ |
|  La proposition de menu équilibré ! | Melon Nuggets Haricots verts / Pommes vapeur Fromage ou Laitage Fruit frais | Concombre et fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Pâtes / Brunoise de légumes Fromage ou Laitage Poire Belle Hélène | Pastèque Poulet froid Chips / Bâttonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat | Bâttonnière de légumes sauce au fromage blanc et curry Fondant de porc au miel Carottes glacées / Frites Fromage ou Laitage Fruit frais | Tomates et mozzarella Poisson du marché Riz / Ratatouille Fromage ou Laitage Compote |
| LE DÎNER | Buffet de hors-d'œuvre Travers de porc au miel Epinards Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Bruschetta Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Brandade Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Fajitas et guacamole Salade verte ☀️ 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 | Pommes de terre, jambon et tomates Cake aux légumes Champignons à la crème de citron Melon | Crêpe au fromage Rillettes Salade de croûtons et lardons Radis et beurre | Pâté de foie Verrine d'avocat et crevettes Concombre et fromage de brebis Duo de carottes jaune et orange | Melon Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto | Carottes râpées Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates à l'huile d'olive |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Paupiette de veau sauce paprika Aile de raie aux câpres Petits pois à la française / Blé | Carbonade de bœuf Travers de porc sauce barbecue Gratin de courgettes, tomates et fromage / Haricots blancs à la tomate | Gratin malouin Pommes de terre | Couscous maison Semoule / Légumes du couscous | Poisson du jour Escalope de dinde Pâtes / Céleri braisé |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fruit frais Tarte alsacienne Crème au caramel Liégeois à la vanille | Fruit frais Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt noire | Fruit frais Mousseline aux fruits Abricots pâtissier Tiramisu | Entremets au chocolat Mousse à la noix de coco Muffin aux framboises Fruit frais | Crème normande Fruit frais Moelleux au chocolat Compote crumble |
| <p>La proposition de menu équilibré !</p> | Pommes de terre, jambon et tomates Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la française / Blé Fromage ou Laitage Fruit frais | Crêpe au fromage Carbonade de bœuf Gratin de courgettes, tomates et fromage / Haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais | Pâté de foie Gratin malouin Pommes de terre Fromage ou Laitage Fruit frais | Melon Couscous maison Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Entremets au chocolat | Carottes râpées Poisson du jour Pâtes / Céleri braisé Fromage ou Laitage Crème normande |
| LE DÎNER | Buffet de hors-d'œuvre Lasagnes Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Pavé de saumon Poêlée de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Émincé de dinde à la normande Riz Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Côte de porc Carottes au jus Fromage ou laitage Buffet de desserts | <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

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 râpé ☀️ Salade du pêcheur Tomates et mozzarella ☀️ Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil | Pastèque ☀️ Champignons à la grecque Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage | Emincé de volaille, céleri-rave et emmental Bruschetta Croque-monsieur Terrine de poisson | Pâté forestier Œuf dur Salade de fromage et tomates ☀️ Boullgour au surimi | Concombre, maïs et fromage ☀️ Salade d'asperges et tomates ☀️ Saucisson sec Chou-fleur mimosa |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes / Tortis | Steak haché Gigot d'agneau grillé Purée/ Salade verte / Gratin de courgettes ☀️ | Rôti de veau au romarin Pâtes à la carbonara Poêlée du chef / Pommes Boulangère | Lieu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Riz / tomates à la Provençale | Sauté de porc au curry Omelette au fromage Haricots au beurre / Lentilles |
| PRODUIT LAITIER | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage | Fromage ou Laitage |
| DESSERT | Fruit frais ☀️ Tarte au citron meringuée Pâtisserie à l'abricot Poire cuite aux épices | Fromage blanc aux fruits Liégeois Fruit frais ☀️ Cookies | Semoule au lait Crêpe au sucre Rose des sables Fruit frais ☀️ | Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison | Crêpe sucrée Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais ☀️ |
| La proposition de menu équilibré ! | Céleri râpé Cordon bleu Printanière de légumes / Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais | Pastèque Steak haché Purée/ Salade verte / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits | Emincé de volaille, céleri-rave et emmental Rôti de veau au romarin Poêlée du chef / Pommes Boulangère Fromage ou Laitage Semoule au lait | Pâté forestier Lieu aux petits légumes Riz / tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais | Concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots au beurre / Lentilles Fromage ou Laitage Crêpe sucrée |
| LE DÎNER | Buffet de hors-d'œuvre Bouchée à la reine Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Fajitas Salade verte et tomates ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Wok japonais Nouilles Chinoise Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Mix grill Petits pois 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.