

	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 Boulgour 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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
* Pain: Boulangerie Olivier Chartier (Gorges)
* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)
* Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)
* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)
* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)
* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)

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	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Salade de riz océane Oeuf sauce gribiche Pâté de campagne	Carottes râpées Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine	Pomelo Râpé de légumes Pamplemousse Mousse de foie	Tomates au fromage à l'huile d'olive Concombre et fromage de brebis Pêche au thon Salade, fromage, jambon et tomates	Salade César Quiche aux légumes Rillettes de poisson Muffin au fromage de chèvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Escalope de volaille sauce suprême Pennes / Petits pois à la française	Boulettes de bœuf Cuisse de canette aux pêches Semoule / Ratatouille	Quiche au fromage de chèvre et épinards Lasagnes Salade verte Tomates au four	Mijoté de bœuf Filet de lieu et crème de ciboulette Frites / Carottes cuites au cumin	Filet de poisson à l'oseille Rôti de porc à la diable Riz / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt sucré Rocher à la noix de coco Milk shake	Flan nappé au caramel Yaourt aux fruits Fruit frais Moelleux aux amandes	Fruit frais Poire façon Belle Hélène Mousse au citron Semoule au lait	Fruit frais Crème au caramel Chou chantilly Mousseline aux fruits	Roulé pâtissier Fruit frais Millefeuille Pomme cuite au caramel
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Jambon grillé Pennes / Petits pois à la française Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Boulettes de bœuf Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Pomelo Quiche au fromage de chèvre et épinards Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates au fromage à l'huile d'olive Mijoté de bœuf Frites / Carottes cuites au cumin Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade César Filet de poisson à l'oseille Riz / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Roulé pâtissier
	LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Steak haché Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Flammekueche Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Rougail de saucisse Riz Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Croque-monsieur Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts

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
 * Pain: Boulangerie Olivier Chartier (Gorges)
 * Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)
 * Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)
 * Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)
 * Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)
 * Poisson frais: Cap Marée (Couëron)



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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes ☀ Andouille et cornichons Farfalles au poulet	Salade de blé Riz aux légumes sombrero Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché ☀	Mortadelle Salami Pain perdu sauce provençale Salade et fromages de Hollande ☀		Carottes, céleri et julienne de courgettes ☀ Radis Wrap de crudités ☀ Sardines au citron
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Steak de thon sauce basquaise Purée / Tomates à la provençale	Filet de merlu pané Pintade aux abricots Pâtes / Gratin de courgettes	Émincé de bœuf au paprika Cassolette de poisson Boullgour / Fondue de poireaux		Rôti de porc au jus Gigot d'agneau Cocos blancs / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀ Fromage blanc Mousse au chocolat Crumble au pain d'épices	Pêche melba Fruit frais ☀ Tarte au citron Fromage blanc et madeleine	Fruit frais ☀ Pomme grand-mère Compote et biscuits Gâteau hawaïen		Liégeois au chocolat Roulé à la confiture Fruit frais ☀ Cocktail de fruits

MOVE
your plate
La proposition de menu équilibré !

Concombre vinaigrette Saucisse grillée Purée / Tomates à la provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de blé Filet de merlu pané Pâtes / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Pêche melba	Mortadelle Émincé de bœuf au paprika Boullgour / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes, céleri et julienne de courgettes Rôti de porc au jus Cocos blancs / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat
---	---	--	--

LE DÎNER

<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Jambon braisé</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> ☀	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Poulet mariné</i> <i>Pommes Boulangère / Salade composée</i> ☀ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> ☀	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Hamburger</i> <i>Salade verte</i> ☀ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> ☀	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Paupiette de veau</i> <i>Brocolis</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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **Producteurs locaux**
* Pain: Boulangerie Olivier Chartier (Gorges)
* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)
* Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)
* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)
* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)
* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)



CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4