

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes Terrine de poisson Piémontaise	Macédoine au jambon Bruschetta Chou rouge aux pommes Asperges, œuf et tomates	Salade au Bleu, lardons et noix Chou blanc à la Japonaise Pâté de lapin Sardines au citron	Potage Carottes râpées Salade de pâtes à la volaille Assiette nordique	Pommes de terre au thon tomaté Céleri aux pommes Toast aux sardines et salade verte Pâté de foie
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté de porc au caramel Pâtes/duo de chou-fleur et brocolis	Poisson frais sauce Dieppoise Cuisse de poulet Semoule / Ratatouille	Curry de volaille Steak haché Riz/endives braisées	Jambon braisé à l'ananas Veau Marengo Purée/poêlée Forestière	Boeuf au paprika Cassolette de poisson Haricots verts/blé façon risotto
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Fruit frais Amandine Flan nappé au caramel	Fruit frais Poire au chocolat Faisselle au caramel Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais Crêpe au sucre Semoule au lait	Fruit frais Fromage blanc au coulis de fruits Entremets au praliné Tarte au crumble	Moelleux aux amandes Fruit frais Gaufre Mousse au miel et nougat



La proposition de menu équilibré !

Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Pâtes/duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Macédoine au jambon Poisson frais sauce Dieppoise Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade au Bleu, lardons et noix Curry de volaille Riz/endives braisées Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Potage Jambon braisé à l'ananas Purée/poêlée Forestière Fromage ou Laitage Fruit frais	Pommes de terre au thon tomaté Boeuf au paprika Haricots verts/blé façon risotto Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes
---	--	---	--	--

LE DÎNER

Buffet de hors-d'œuvre

Chili con carne

Riz / Haricots rouges

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors-d'œuvre

Côte de porc

Petits pois

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors-d'œuvre

Pizza au thon

Salade panachée

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

Buffet de hors-d'œuvre

Wings de poulet sauce tex mex

Légumes basquaise et chorizo

Fromage ou laitage

Buffet de desserts

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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)




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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore vinaigrette Salade de pâtes Terrine de légumes Rillettes et cornichons	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Riz à l'ananas et avocat Pâté de campagne		Œuf mayonnaise Betteraves vinaigrette Chou blanc aux lardons Salade de pommes de terre au thon	Céleri aux pommes Salade de lentilles Salade de haricots verts Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Andouillette sauce moutarde Julienne de légumes/semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Sauté de dinde Frites/chou braisé		Paëlla Curry de porc Riz/salsifis à la tomate	Rôti de porc sauce dijonnaise Pâtes à la bolognaise Gratin de chou-fleur/farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé Fruit frais Pomme cuite Gâteau Bulgare	Fruit frais Compote Rocher à la noix de coco Blanc-manger aux framboises		Fruit frais Tarte au citron Banane abricotine au chocolat Crème brûlée maison	Brownie Tiramisu Crème dessert Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Emincé bicolore vinaigrette Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes/semoule Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf à la tomate Frites/chou braisé Fromage ou Laitage Fruit frais		Œuf mayonnaise Paëlla Riz/salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Rôti de porc sauce dijonnaise Gratin de chou-fleur/farfalles Fromage ou Laitage Brownie
	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 de dinde Pâtes Fromage ou laitage Buffet de desserts		Buffet de hors-d'œuvre Jambon grillé Brocolis à la crème 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)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Champignons à la grecque Salade de blé Croque campagnard	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou à la hongroise ☀️ Céleri vinaigrette ☀️	Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Poireaux vinaigrette Œuf sauce Gribiche Rillettes et cornichons	Salade César ☀️ Salade de riz au surimi Piémontaise aux pommes Granny ☀️ Salami	Mousse de foie Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Cuisse de pintade au thym Pommes vapeur/poêlée méridionale	Pot au feu 🚜 Calamars à la romaine Légumes du pot au feu/riz Créole	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange Campagnard/purée	Saucisse grillée 🚜 Blanquette de veau Brocolis/haricots blancs à la tomate	Filet de lieu frais sauce basilic et citron 🚜 Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes/petits pois et carottes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Yaourt aromatisé Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème Anglaise	Milk skahe maison Fruit frais ☀️ Feuilleté à l'ananas Poire cuite aux épices	Crème dessert Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais ☀️	Flan Pâtissier Fruit frais ☀️ Pâtissière à l'abricot Brioche maison	Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Carottes râpées Paupiette de veau aux raisins Pommes vapeur/poêlée méridionale Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu/riz Créole Fromage ou Laitage Milk skahe maison	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Mélange Campagnard/purée Fromage ou Laitage Crème dessert	Salade César Saucisse grillée Brocolis/haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Flan Pâtissier	Mousse de foie Filet de lieu frais sauce basilic et citron Boullgour aux petits légumes/petits pois et carottes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Filet de julienne à la fondue de poireaux Semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Brochette de dinde marinée Haricots plats Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Raviolis gratinés Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Panini 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

🚛 **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 (Couéron)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizzetta Riz au thon Carottes râpées Pâté Forestier	Potage 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 au fromage de chèvre et chorizo	Coleslaw Salade de cœurs de palmier Toast au maquereau Rillettes	Betteraves vinaigrette Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Salade d'endives et fromage Calamars frits sauce aigre douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Poulet au citron Haricots panachés/flageolets	Boulettes d'agneau Pavé de lieu rôti Pommes rissolées/fondue de poireaux	Quiche aux légumes Rosebeef au jus Salade verte Purée de potiron	Poisson frais du jour Jambon sauce Madère Poêlée du chef/riz	Filet de dinde Rôti de veau aux champignons Poêlée Basquaise/coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Crème dessert Fromage blanc Crêpe	Entremets à la pistache Fruit frais Salade de fruits frais Gâteau Bulgare	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Strudel Fruit frais	Chou à la crème Fruit frais Milk shake Banane au chocolat	Fruit frais Compote de fruits Poire Belle Hélène Charlotte au caramel
 La proposition de menu équilibré !	Pizzetta Sauté de porc au caramel Haricots panachés/flageolets Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Boulettes d'agneau Pommes rissolées/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Entremets à la pistache	Pamplemousse Quiche aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Coleslaw Poisson frais du jour Poêlée du chef/riz Fromage ou Laitage Chou à la crème	Betteraves vinaigrette Filet de dinde Poêlée Basquaise/coquillettes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Lasagnes</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Galette complète</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poitrine de porc grillée</i> <i>Carottes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Epinards à la crème</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 (Couéron)

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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante à la Mimolette Endives, jambon et œuf Champignons à la grecque Saucissons panachés	Carottes râpées au citron Croque suisse Salade de haricots verts Riz au thon	Céleri aux pommes Salade de blé aux lardons Bouchée de fruits de mer Crème de potiron	Râpé de légumes Betteraves vinaigrette Gougère au fromage Pâté de foie	Endives, Mimolette et noix Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Fondue de chou vert/pâtes	Emincé de poulet sauce Tex Mex Jambon braisé Petits pois/semoule	Jambalaya Beignets de calamars Riz/salade verte Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Lentilles/julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de veau forestière Poêlée de navets et carottes/gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Fruit frais Ile flottante Tarte au chocolat	Fruit frais Ananas au sirop Forêt noire Crème au caramel	Pomme cuite Fruit frais Vénus aux abricots Marbré	Fruit frais Pomme cuite Fromage blanc Millefeuille	Muffin aux pépites Fruit frais Tiramisu Compote crumble
 La proposition de menu équilibré !	Salade croquante à la Mimolette Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Carottes râpées au citron Emincé de poulet sauce Tex Mex Petits pois/semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Jambalaya Riz/salade verte Fromage ou Laitage Pomme cuite	Râpé de légumes Mijoté de porc au miel Lentilles/julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Endives, Mimolette et noix Dos de colin meunière Poêlée de navets et carottes/gratin dauphinois Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
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>Boulettes de bœuf</i> <i>Poêlée du chef</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 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>	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 (Chalennes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)
* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)



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

Code à saisir : khzeo4