

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Émincé bicolore Cervelas vinaigrette Terrine de légumes Salade de pâtes	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Haricots blancs au basilic Oeuf sauce gribiche	Endives au fromage Salade de lentilles au saumon fumé Maquereau au vin blanc Saucissons panachés	Potage Macédoine de légumes Chou blanc aux lardons Salade de blé au poulet	Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs et fromage Riz niçois Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Escalope de volaille Semoule / Julienne de légumes	Steak haché Choucroute Purée / Chou braisé	Jambon braisé Blé façon pilaf / Salade verte	Chili con carne Émincé de dinde sauce aux champignons Riz et haricots rouges Salsifis à la tomate	Curry de porc Poisson du jour Farfalles / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Fruit frais Pomme cuite Gâteau bulgare	Fruit frais Yaourt nature sucré Beignet Flan nappé au caramel	Compote et biscuits Poire au chocolat Paris - Brest Fruit frais	Fruit frais Banane abricotine au chocolat Rocher à la noix de coco Crème brûlée maison	Galette des rois Fruit frais Fromage blanc aux framboises Tiramisu
MOVE <i>pour votre plate</i> La proposition de menu équilibré !	Émincé bicolore Filet de merlu pané au citron Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Crème dessert	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Steak haché Purée / Chou braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Endives au fromage Jambon braisé Blé façon pilaf / Salade verte Fromage ou Laitage Compote et biscuits	Potage Chili con carne Riz et haricots rouges Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Curry de porc Farfalles / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Galette des rois
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>Cuisse de poulet</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du jour</i> <i>Gratin de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Lentilles</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)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc, noix et Roquefort Betteraves vinaigrette Salade de perles océane Croque campagnard	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Champignons à la grecque Céleri rémoulade	Salade verte, Edam et Gouda Poireaux vinaigrette Toast de fromage de chèvre et chorizo Rillettes et cornichons	Riz au surimi Piémontaise aux pommes Granny Flammekueche Salami	Crème de potiron Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Salade verte Carottes au jus	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Riz créole / Légumes du wok	Poulet rôti Pâtes / Mélange campagnard Salade verte	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles / Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes / Poêlée méridionale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote de fruits Fruit frais Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise	Fruit frais Fromage blanc et biscuit Feuilleté à l'ananas Milk shake maison	Flan pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais	Fruit frais Crème au chocolat Pâtissière à l'abricot Brioche maison	Fruit frais Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
 La proposition de menu équilibré !	Chou blanc, noix et Roquefort Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Riz créole / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Pâtes / Mélange campagnard Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Riz au surimi Saucisse grillée Lentilles / Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Filet de lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes / Poêlée méridionale Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de julienne</i> <i>Fondue de poireaux</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Brochette de dinde marinée</i> <i>Potatoes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Steak haché</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Flammekueche</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 (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	Feuilleté au fromage Riz au thon Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier	Carottes et chou râpés Salade de lardons et pommes Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Pomelo Salade de blé au surimi Salade aux fruits secs Tartelette neptune	Rillettes Salade de cœurs de palmiers Toast de maquereaux Salade de pâtes, avocat et fromage de brebis	Céleri aux raisins Potage Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits sauce aigre douce
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Omelette aux fines herbes Semoule aux épices / Petits pois	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites / Poêlée basquaise	Rosbeef au jus Blé / Haricots plats	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Flageolets / Poêlée du chef	Poisson du jour Jambon sauce madère Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt aromatisé Banane au chocolat Gaufre	Entremets à la pistache Crème créole Moelleux aux pommes et à la cannelle Fruit frais	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Gâteau financier Fruit frais	Fruit frais Roulé pâtissier Milk shake Carpaccio d'ananas	Charlotte au caramel Poire Belle Hélène Salade de fruits frais Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Feuilleté au fromage Sauté de porc au caramel Semoule aux épices / Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Entremets à la pistache	Pomelo Rosbeef au jus Blé / Haricots plats Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Rillettes Boulettes de bœuf Flageolets / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux raisins Poisson du jour Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Charlotte au caramel
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>Rôti de porc sauce aux champignons</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Escalope de volaille à la crème</i> <i>Boulgour aux petits légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Carottes glacées</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)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante à l'emmental Pizzetta Champignons à la grecque Saucissons panachés	Piémontaise Endives au fromage à l'ail et fines herbes Nems Carottes râpées au citron	Betteraves vinaigrette Céleri aux pommes Bouchée de fruits de mer Brocolis à la parisienne	Potage Salade croquante à la Mimolette Croque suisse Pâté de foie	Chou rouge, noix et Bleu Poireaux vinaigrette Taboulé Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Fondue de chou vert Pâtes	Mijoté de porc au miel Paupiette de veau forestière Cocos blancs / Haricots verts	Jambalaya Riz / Brocolis	Pilon de poulet sauce tex mex Langue de bœuf sauce ravigote Boulgour / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Cuisse de canard à l'orange Gratin dauphinois / Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat Liégeois	Fruit frais Entremets à la vanille Forêt noire Crème au caramel	Fruit frais Pomme cuite Vénus à l'abricot Marbré	Fromage blanc Compote de fruits Millefeuille Fruit frais	Muffin aux pépites Fruit frais Panna cotta Tiramisu
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Salade croquante à l'emmental Pâtes à la bolognaise Fondue de chou vert Fromage ou Laitage Ile flottante	Piémontaise Mijoté de porc au miel Cocos blancs / Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves vinaigrette Jambalaya Riz / Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Pilon de poulet sauce tex mex Boulgour / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc	Chou rouge, noix et Bleu Dos de colin meunière Gratin dauphinois / Carottes vichy 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 (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)
* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)