

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes Terrine de poisson Piémontaise	Macédoine de légumes Pâté de foie Chou rouge aux pommes Asperges, œuf et tomates	Chou blanc à la japonaise Salade au Bleu, tomates et noix Pâté de lapin Sardines au citron	Salade verte aux pommes, fromage et croûtons Salade aux lardons Bruschetta Assiette nordique	Céleri aux pommes Toast aux sardines et salade verte Salade de pâtes au thon tomaté Concombre vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté de porc au caramel Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis	Tajine Omelette au fromage Semoule / Légumes du tajine / Pois chiches	Chili con carne Riz / Endives braisées	Bœuf au paprika Paupiette de veau Purée / Poêlée forestière	Poisson du jour Curry de volaille Blé / Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Fruit frais Amandine Banane au chocolat et amandes	Fruit frais Poire aux épices Faisselle au caramel Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais Crêpe au sucre Semoule au lait	Milk shake Fruit frais Tarte au crumble Entremets au praliné	Crêpe Fruit frais Mousse au miel et nougat Gaufre
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Pâtes / Duo de chou-fleur et brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Macédoine de légumes Tajine Semoule / Légumes du tajine / Pois chiches Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc à la japonaise Chili con carne Riz / Endives braisées Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Salade verte aux pommes, fromage et croûtons Bœuf au paprika Purée / Poêlée forestière Fromage ou Laitage Milk shake	Céleri aux pommes Poisson du jour Blé / Haricots verts Fromage ou Laitage Crêpe
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Lieu noir</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Raviolis</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au thon</i> <i>Salade panachée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wings de poulet sauce tex mex</i> <i>Légumes sauce basquaise et chorizo</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	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique Emincé de champignons à la crème Sardines au citron Salade de riz hawaïenne	Taboulé de chou-fleur Salade de blé et surimi Roulé au jambon et fromage Concombre sauce bulgare		Jeudi de l'Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de canette à l'orange Coquillettes / Céleri braisé	Bœuf à la provençale Echine de porc à la moutarde Semoule / Petits pois			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Fruit frais Crème dessert Fromage blanc aux fraises Gaufre et chantilly	Beignet Fruit frais Pomme cuite sur pain d'épices Milk shake maison			
MOVE La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées, maïs et vinaigrette balsamique Cordon bleu Coquillettes / Céleri braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé de chou-fleur Bœuf à la provençale Semoule / Petits pois Fromage ou Laitage Beignet		Jeudi de l'Ascension	
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Tian de légumes</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>			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
* 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)

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	<p>Concombre à la crème ☀️</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Salade César ☀️</p> <p>Pommes de terre, museau et oignons rouges</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Taboulé</p> <p>Tarte fine aux légumes de saison</p> <p>Rillettes de maquereaux</p>	<p>Chou chinois, lardons et fromage ☀️</p> <p>Asperges et vinaigrette au cerfeuil</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Pâtes à l'italienne</p>	<p>Duo de courgettes et carottes sauce soja 🚗☀️</p> <p>Tomates et mozzarella ☀️</p> <p>Toast au fromage de chèvre</p> <p>Duo de saucissons</p>	<p>Salade de chou rouge et oignons frits ☀️</p> <p>Cake maison aux olives</p> <p>Piémontaise maison</p> <p>Salami et cornichons</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon gratiné 🚗</p> <p>Sauté de veau à la bohémienne</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p>	<p>Boulettes de bœuf</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Pommes de terre rissolées / Poêlée du chef</p>	<p>Paupiette de veau au romarin</p> <p>Navarin d'agneau</p> <p>Flageolets / Fondue de poireaux</p>	<p>Filet de dinde sauce aigre douce 🚗</p> <p>Longe de porc marinée</p> <p>Riz / Haricots panachés</p>	<p>Dos de colin sauce au citron</p> <p>Merguez</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	<p>Fruit frais ☀️</p> <p>Muffin aux myrtilles et chocolat blanc</p> <p>Liégeois</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Soupe de fruits rouges</p> <p>Fruit frais ☀️</p> <p>Riz au lait chocolaté</p> <p>Biscuit de Savoie</p>	<p>Tarte aux pommes</p> <p>Mousse à la noix de coco</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Glace</p> <p>Feuilleté à la confiture</p> <p>Brochette de fruits sauce au chocolat ☀️</p> <p>Fruit frais ☀️</p>	<p>Clafoutis</p> <p>Fruit frais ☀️</p> <p>Pain perdu</p> <p>Compote de fruits</p>
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	<p>Concombre à la crème</p> <p>Jambon gratiné</p> <p>Lentilles au jus / Julienne de légumes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Boulettes de bœuf</p> <p>Pommes de terre rissolées / Poêlée du chef</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Soupe de fruits rouges</p>	<p>Chou chinois, lardons et fromage</p> <p>Paupiette de veau au romarin</p> <p>Flageolets / Fondue de poireaux</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Duo de courgettes et carottes sauce soja</p> <p>Filet de dinde sauce aigre douce</p> <p>Riz / Haricots panachés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Glace</p>	<p>Salade de chou rouge et oignons frits</p> <p>Dos de colin sauce au citron</p> <p>Pâtes / Gratin de brocolis et mozzarella</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Clafoutis</p>
LE DÎNER	<p>Buffet de hors-d'œuvre ☀️</p> <p>Pizza au thon et tomates</p> <p>Salade composée ☀️</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre ☀️</p> <p>Emincé de dinde sauce tandoori</p> <p>Légumes sauce basquaise</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre ☀️</p> <p>Courgettes farcies</p> <p>Boullgour</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre ☀️</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Salade verte ☀️</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<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**
 * 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)

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	Lundi de Pentecôte	Salade à la grecque Chou blanc à l'alsacienne Boulgour, tomates et basilic Rillettes au saumon	Radis et beurre Betteraves vinaigrette Crêpe au fromage Salade de lentilles et lardons	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette Toast au thon Salade de pâtes à la romaine Cervelas vinaigrette	Salade de tomates vinaigrette Carottes aux raisins Oignons frits sauce barbecue Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Viennoise de volaille Andouillette et compotée d'oignons à la moutarde Riz / Haricots verts	Pâtes à la bolognaise Quiche aux courgettes et fromage de chèvre Salade panachée Pâtes	Fondant de porc au miel Brochette de volaille au thym et citron Mogettes à l'ail / Carottes glacées	Brandade de poisson Travers de porc caramélisé Salade verte Purée / Ratatouille
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Pêche melba Fruit frais Quatre-quarts Fromage blanc et Spéculoos	Fruit frais Crumble de poire et chocolat Meringue Chou à la crème	Crème dessert Fruit frais Ananas rôti au miel Panna cotta et brisures de Daims	Mousse au citron vert Fruit frais Brookies Oeufs au lait, pain d'épices et pommes
MOVE leur plate La proposition de menu équilibré !	Lundi de Pentecôte	Salade à la grecque Viennoise de volaille Riz / Haricots verts Fromage ou Laitage Pêche melba	Radis et beurre Pâtes à la bolognaise Salade panachée Fromage ou Laitage Fruit frais	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette Fondant de porc au miel Mogettes à l'ail / Carottes glacées Fromage ou Laitage Crème dessert	Salade de tomates vinaigrette Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au citron vert
LE DÎNER	Lundi de Pentecôte	Buffet de hors-d'œuvre Noix de joue de bœuf au paprika Semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poisson poché aux petits légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Fajitas 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

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	Champignons à la grecque Cake de courgettes et fromage de chèvre Salade de pommes de terre, fromage et tomates Melon	Salade frisée, croûtons et lardons Rillettes Riz au thon et maïs Radis et crème de ciboulette	Salade mexicaine: avocat, crevettes et vinaigrette épicée Quinoa, concombre et fromage de brebis Salade d'asperges et chiffonnade de jambon sec Rosette	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf!	Duo de carottes jaune et orange Pâté de foie Taboulé libanais Tomates à l'huile d'olive
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc aux oignons gelots Sauté d'agneau à la sarriette Blé / Petits pois à la française	Carbonade de bœuf Fish and chips Frites / Poêlée de courgettes et aubergines	Escalope de dinde à la crème Fondant de canard aux pêches Semoule / Céleri mimosa		Beignets de calamars Carbonara de poisson Pâtes / Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Flan nappé au caramel Fruit frais Milk shake aux fruits Cookies	Semoule au lait et caramel au beurre salé Fruit frais Pudding aux pommes Compote de pêches	Tiramisu Marmelade de framboises et biscuit à la cuillère Fruit frais Tarte aux fruits		Salade de fruits de saison Fruit frais Biscuit roulé Crème normande
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Champignons à la grecque Rôti de porc aux oignons gelots Blé / Petits pois à la française Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Salade frisée, croûtons et lardons Carbonade de bœuf Frites / Poêlée de courgettes et aubergines Fromage ou Laitage Semoule au lait et caramel au beurre salé	Salade mexicaine: avocat, crevettes et vinaigrette épicée Escalope de dinde à la crème Semoule / Céleri mimosa Fromage ou Laitage Tiramisu	3ème temps d'animation: Hawaï et le Surf! Duo de carottes jaune et orange Beignets de calamars Pâtes / Salade verte Fromage ou Laitage Salade de fruits de saison	
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>Côte de porc sauce au Camembert</i> <i>Carottes au jus</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson du marché au beurre nantais</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Emincé de volaille à la normande</i> <i>Julienne de légumes</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