

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de haricots verts, tomates, échalote et vinaigrette Salade de riz océane Tzaziki Pâté de campagne	Tomates et fromage à l'huile d'olive Betteraves à la vinaigrette Saucisson à l'ail Salade de pâtes	Pomelo Râpé de légumes vinaigrette au cidre Taboulé à la menthe Mousse de foie	Carottes râpées au vinaigre balsamique Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine	Crêpe au fromage Salade de pommes de terre, oignons rouges et harengs La parisienne Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce barbecue Dos de colin et crème de chorizo Fondue de poireaux (local) / Semoule	Mijoté de bœuf Paupiette de dinde sauce tomate Pommes rissolées / Petits pois à la française	Lasagnes de saumon Salade verte	Chili con carne Emincé de volaille forestier Riz / Bâtonnière de légumes	Filet de poisson à l'oseille Rôti de porc à la diable Brocolis au beurre (local) / Pennes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Barre bretonne Velouté aux fruits Flan nappé Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée Brochette de fruits sauce au chocolat Chou à la chantilly	Crème à la vanille Poire façon Belle Hélène Pop corn Fruit frais	Compote de fruits Fruit frais Moelleux aux amandes Mousse de fraises au mascarpone	Fruit frais Cocktail de fruits Faiselle au caramel au beurre salé Mille-feuille
 La proposition de menu équilibré !	Salade de haricots verts, tomates, échalote et vinaigrette Jambon grillé sauce barbecue Fondue de poireaux (local) / Semoule Fromage ou Laitage Barre bretonne	Tomates et fromage à l'huile d'olive Mijoté de bœuf Pommes rissolées / Petits pois à la française Fromage ou Laitage Fruit frais	Pomelo Lasagnes de saumon Salade verte Fromage ou Laitage Crème à la vanille	Carottes râpées au vinaigre balsamique Chili con carne Riz / Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Compote de fruits	Crêpe au fromage Filet de poisson à l'oseille Brocolis au beurre (local) / Pennes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tajine</i> <i>Légumes du tajine</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Œuf Florentine</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Steak haché</i> <i>Pommes vapeur</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

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	Céleri aux pommes ☀️ Farfalles façon César Andouille et cornichons Salade verte, Edam et Gouda ☀️	Radis et beurre ☀️ Lentilles, oignons et fromage de brebis vinaigrette Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché ☀️	Salami Wrap de crudités ☀️ Tartine provençale Concombre vinaigrette ☀️	1er temps d'animation	Trio de crudités vinaigrette ☀️ Salade au Bleu, lardons et noix ☀️ Rillettes Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Carottes au cumin (locales) / Purée 🚗	Beignets de calamars sauce tartare Gratin de courgettes (locales) / Pâtes 🚗	Boulettes de bœuf façon tajine Semoule / Légumes du tajine		Paëlla Riz / Piperade
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Crumble aux myrtilles Fromage blanc et billes de céréales Cookies	Crème aux œufs Gâteau au yaourt et pépites de chocolat Salade de fruits de saison ☀️ Fruit frais ☀️	Fruit frais 🚗☀️ Mousse au citron et Spéculoos Pommes grand-mère Moelleux à l'ananas et noix de coco		Gélifié au chocolat Gaufre au sucre Banane au chocolat et chantilly Fruit frais ☀️
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Céleri aux pommes Saucisse grillée Carottes au cumin (locales) / Purée Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Beignets de calamars sauce tartare Gratin de courgettes (locales) / Pâtes Fromage ou Laitage Crème aux œufs	Salami Boulettes de bœuf façon tajine Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	1er temps d'animation	Trio de crudités vinaigrette Paëlla Riz / Piperade Fromage ou Laitage Gélifié au chocolat
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Blanquette de veau</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Buffet froid</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quenelles de brochet sauce crustacés</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Kebab</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>

☀️ **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	Betteraves vinaigrette Taboulé de chou-fleur Duo de saucissons Riz au surimi vinaigrette	Tomates à l'antiboise Pâté de campagne Mortadelle Houmous	Carottes râpées, vinaigrette et graines de pavot Champignons à la grecque Mousse de canard Salade de pâtes, jambon et parmesan	Pomelo Salade aux lardons Gougère Assiette nordique	Toast de rillettes au poisson Bruschetta Rosette Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la carbonara Pâtes / Haricots verts	Emincé de dinde à la crème Poêlée campagnarde / Mogettes	Galette jambon et fromage Salade verte	Emincé de bœuf au paprika Potatoes / Courgettes sautées	Dos de colin rôti Epinards à la crème / Boulgour
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Liégeois Amandine Trio de fruits au sirop	Semoule au lait et au caramel Cake au citron Fruit frais Marmelade de framboises et biscuit à la cuillère	Crêpe au sucre Fruit frais Panna cotta et son coulis Framboisier	Compote meringuée Mousse aux deux chocolats Moka au café Fruit frais 	Glace Fruit frais Vénus à l'abricot Brioche sauce au chocolat
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Pâtes / Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates à l'antiboise Emincé de dinde à la crème Poêlée campagnarde / Mogettes Fromage ou Laitage Semoule au lait et au caramel	Carottes râpées, vinaigrette et graines de pavot Galette jambon et fromage Salade verte Fromage ou Laitage Crêpe au sucre	Pomelo Emincé de bœuf au paprika Potatoes / Courgettes sautées Fromage ou Laitage Compote meringuée	Toast de rillettes au poisson Dos de colin rôti Epinards à la crème / Boulgour Fromage ou Laitage Glace
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poisson à la crème d'aneth</i> <i>Fondue de poireaux</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Omelette campagnarde</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 bœuf</i> <i>Pennes</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