

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons & noix Croque suisse Sardines au citron	Velouté de butternut à la Vache qui Rit Céleri rémoulade Toast au maquereau et citron Cervelas vinaigrette	Carottes râpées à l'orange Radis noir au vinaigre de riz & sésame Rillettes & cornichons Bruschetta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté de porc aux abricots Tortis/petits pois	Boulettes de bœuf Cassolette de poisson Semoule / Ratatouille	Curry de volaille Calamars à la sauce Piquante Riz/poêlée de navets au miel	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Purée/fricassée de champignons aux légumes	Lieu au citron Escalope de poulet sauce Suprême Haricots verts à l'ail/trio de céréales
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Compote de pêches meringuée Tarte amandine aux poires Fruit frais	Fruit frais Far breton Pomme râpé au citron et au miel Faisselle au caramel	Crêpe au sucre Crème dessert Fruit frais Semoule au lait	Fromage blanc Entremets au praliné & Spéculoos Clafoutis Fruit frais	Galette des rois Roulé au chocolat et à la noix de coco Mousse au caramel & Carambar Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Tortis/petits pois Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Boulettes de bœuf Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Curry de volaille Riz/poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Crêpe au sucre	Velouté de butternut à la Vache qui Rit Jambon braisé à l'ananas Purée/fricassée de champignons aux légumes Fromage ou Laitage Fromage blanc	Carottes râpées à l'orange Lieu au citron Haricots verts à l'ail/trio de céréales Fromage ou Laitage Galette des rois
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Chili con carne Riz et haricots rouges Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Endives au jambon Salade verte 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 !

- 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.**
- Plat végétarien**

- 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)

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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	Cake au chorizo Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Terrine de légumes Émincé bicolore	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Salade Mexicaine (haricots blancs, haricots rouges et bacon grillé) Pâté de campagne	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes Maquereau au vin blanc Riz niçois	Potage de légumes Salade de betteraves et crème fouettée aux herbes Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Chou blanc au fromage Salade de blé au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Merlu pané Julienne de légumes/blé	Sauté de bœuf à la crème de moutarde Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites/fenouil braisé	Pizza Saumon sauce au beurre Salade verte Semoule aux petits légumes	Rôti de porc aux pommes Omelette au fromage Gratin de chou-fleur/farfalles	Chili con carne Poisson du jour Riz/salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet Fromage blanc aux framboises	Flan nappé au caramel Gâteau bulgare & crème Anglaise Panna cotta & coulis exotique Fruit frais	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais	Brownie Tiramisu au café Ile flottante Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte aux pommes Crème brûlée
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Cake au chorizo Paupiette de veau Julienne de légumes/blé Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Sauté de bœuf à la crème de moutarde Frites/fenouil braisé Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Champignons à la grecque Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Compote et sablé breton	Potage de légumes Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur/farfalles Fromage ou Laitage Brownie	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz/salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Cocktail de fruits
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Bouchée fromagère Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Escalope viennoise Petits pois Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Galette complète 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.

Plat végétarien

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne ☀️ Poireaux vinaigrette 🚜 Salade verte, Edam et Gouda ☀️ Tortis au jambon et Mimoette	Crêpe au fromage Wrap de surimi & guacamole Salami Pamplemousse	Chou-fleur sauce cocktail Croque Campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie) Salade de betteraves au fromage de brebis Rillettes et cornichons	Crème de potiron Chou à la Japonaise ☀️ Flammekueche Œuf mayonnaise	Rosette et cornichons Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Carottes râpées au citron ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin Savoyard Pintade au thym Salade verte ☀️ Crumble de potiron au parmesan/gratin de pommes de terre	Bœuf façon Thaï 🚜 Calamars à la sauce piquante Légumes du wok/riz	Filet de poulet rôti 🚜 Boudin blanc aux pommes Mélange Campagnard/galet de patates douces aux épices	Saucisse grillée Blanquette de veau aux champignons Haricots beurre persillés/lentilles cuisinées	Lieu aux moules et curcuma Paupiette de dinde à la crème Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote Milk shake exotique Riz au lait Fruit frais ☀️	Yaourt aromatisé Brioche perdue au chocolat Poire pochée aux épices Fruit frais ☀️	Flan pâtissier Semoule au caramel Tarte tatin Fruit frais 🚜☀️	Quatre-quarts Abricots melba Fruit frais ☀️ Mousse au caramel au beurre salé	Fruit frais 🚜☀️ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheese cake au kiwi
LE DÎNER	Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne Gratin Savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Compote Buffet de hors-d'œuvre Lasagnes Salade panachée ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Crêpe au fromage Bœuf façon Thaï Légumes du wok/riz Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé Buffet de hors-d'œuvre Brochette de porc marinée Carottes au jus Fromage ou laitage Buffet de desserts	Chou-fleur sauce cocktail Filet de poulet rôti Mélange Campagnard/galet de patates douces aux épices Fromage ou Laitage Flan pâtissier Buffet de hors-d'œuvre Boulettes d'agneau Légumes du tajine et semoule Fromage ou laitage Buffet de desserts	Crème de potiron Saucisse grillée Haricots beurre persillés/lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Quatre-quarts Buffet de hors-d'œuvre Nouilles sautées au poulet et aux légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Rosette et cornichons Lieu aux moules et curcuma Boulgour aux petits légumes/brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

La proposition de menu équilibré !

☀️ **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.**

🌱 **Plat végétarien**

🚜 **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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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	Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Riz au thon et petits pois Pennes façon César (pennes, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Pâté forestier	Salade Croquante au chou chinois à l'emmental Salade de lardons, pommes et comté Coquille de poisson Pizza	Trio de chou rouge, oignons frits et œuf Assiette Nordique Tartelette aux oignons Salade de haricots verts à l'échalote	Betteraves persillées Champignons à la bulgare Taboulé libanais Rillettes & cornichons	Potage Rémoulade de céleri au cumin Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Calamars frits sauce tartare
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel Omelette aux fines herbes Poêlée du chef/flageolets à l'échalote	Émincé de dinde aux champignons Dos de lieu rôti aux herbes Frites/légumes Basquaise	Jambon sauce Madère Rosbeef et sa sauce balsamique Blé façon risotto/fondue de poireaux (locaux)	Coquillettes à la bolognaise Sauté d'agneau aux légumes Salade verte Coquillettes/petits pois	Poisson du jour sauce au beurre blanc Sauté de volaille sauce Aigre Douce Riz/embeurée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Banane à la chantilly Tartelette à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Crème créole Moelleux aux amandes	Fromage blanc et billes "croc" Poire Belle Hélène Strudel aux pommes Fruit frais	Smoothie à la pomme, kiwi et orange Tarte au citron meringuée Gâteau roulé à la pâte à tartiner Fruit frais	Fruit frais Entremets à la vanille Chou à la crème Compote de pommes et rhubarbe
 La proposition de menu équilibré !	Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Porc au caramel Poêlée du chef/flageolets à l'échalote Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Salade Croquante au chou chinois à l'emmental Émincé de dinde aux champignons Frites/légumes Basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Trio de chou rouge, oignons frits et œuf Jambon sauce Madère Blé façon risotto/fondue de poireaux (locaux) Fromage ou Laitage Fromage blanc et billes "croc"	Betteraves persillées Coquillettes à la bolognaise Salade verte Fromage ou Laitage Smoothie à la pomme, kiwi et orange	Potage Poisson du jour sauce au beurre blanc Riz/embeurée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau à la crème</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cuisse de poulet rôti</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Fish and chips</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.

Plat végétarien

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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	La Coleslaw ☀️ Endives au fromage, vinaigrette au miel ☀️ Haricots blancs au basilic Saucissons panachés	Toast de sardines & chiffonnade de salade ☀️ Riz au surimi et ciboulette Champignons à la grecque Carottes râpées au citron ☀️	Céleri aux pommes 🚜☀️ Radis et beurre ☀️ Bouchée à la reine Houmous	Velouté de légumes Mini pennes, olives & jambon Brocolis à la Parisienne Cervelas vinaigrette	Pâté de foie Chou rouge, pommes Granny, fenouil et Mimolette ☀️ Mini-croque monsieur Taboulé à l'Orientale
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Aile de raie aux câpres Salade verte ☀️ Pâtes/brocolis aux amandes	Steak haché Béarnaise Poulet sauce Tex Mex 🚜 Panaché de haricots/bouलगूर	Jambalaya Calamars à l'armoricaine Riz/bâtonnière de haricots plats	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Haricots blancs au thym/poêlée de navets confits	Dos de colin Meunière Sauté de veau au fenouil Carottes aux épices (locales)/pommes de terre vapeur 🚜
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Salade de fruits frais ☀️ Ile flottante Fruit frais ☀️ Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Panna cotta & Oréos Cake au citron Crème dessert à la vanille Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Pomme cuite, raisins & dés de pain d'épices Marbré au chocolat & vanille Liégeois	Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️	Yaourt nature sucré Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé Fruit frais ☀️
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	La Coleslaw Pâtes à la Carbonara Salade verte Fromage ou Laitage Salade de fruits frais	Toast de sardines & chiffonnade de salade Steak haché Béarnaise Panaché de haricots/bouलगूर Fromage ou Laitage Panna cotta & Oréos	Céleri aux pommes Jambalaya Riz/bâtonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de légumes Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym/poêlée de navets confits Fromage ou Laitage Crêpe	Pâté de foie Dos de colin Meunière Carottes aux épices (locales)/pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Darne de saumon</i> <i>Epinards à la crème</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade panachée</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Purée de céleri</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Omelette aux champignons</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.**
- 🌿 **Plat végétarien**

- 🚜 **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 plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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