

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique Champignons à la crème de citron Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Macédoine Pamplemousse Roulé au jambon et fromage Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Salade mimosa (Salade verte, œuf, tomate & croûtons) Betteraves vinaigrette Sardines au citron Piémontaise	Salade de blé aux crevettes Mousse d'avocat et tortillas Emincé de céleri au jambon Pain de thon	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs Radis beurre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de canette Mexicaine Boullgour aux petits légumes/céleri braisé aux petits oignons	Bœuf à la provençale Paupiette de veau à la crème Petits pois à la bretonne/blé pilaf	Rougail de saucisse Riz basmati/légumes du rougail	Filet de dinde sauce colombo Steak haché Epinards à la béchamel/coquillettes au beurre	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au caramel Semoule/salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Moelleux aux abricots Crème fermière et compotée de rhubarbe Ile flottante	Quatre quarts et sa crème anglaise Flan nappé au caramel Grillé aux pommes Fruit frais	Poire liégeoise Fromage blanc et Spéculoos Millefeuille Fruit frais	Entremets au chocolat Crème brûlée Fruit frais Tarte aux fruits frais	Fruit frais Salade de fruits frais Tiramisu Œufs au lait
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées et maïs, vinaigrette au balsamique Cordon bleu Boullgour aux petits légumes/céleri braisé aux petits oignons Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine Bœuf à la provençale Petits pois à la bretonne/blé pilaf Fromage ou Laitage Quatre quarts et sa crème anglaise	Salade mimosa (Salade verte, tomate & croûtons) Rougail de saucisse Riz basmati/légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire liégeoise	Salade de blé aux crevettes Filet de dinde sauce colombo Epinards à la béchamel/coquillettes au beurre Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Semoule/salsifis persillés Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Mix Grill Tian de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Poisson du marché Purée de pommes de terre Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Pizza au Chorizo, poivrons & tomates Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Galette garnie 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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Cocktail de concombre et pommes Salade niçoise Museau vinaigrette	Pamplemousse Tarte aux légumes Pommes de terre, cornichons, œufs & fromage Rillettes de maquereaux	Coleslaw Trio de céréales, mangue et raisins secs Œuf mayonnaise Salade, ananas, noix et pommes	Salade de poulet petits pois et tomates Taboulé Oriental Toast au fromage de chèvre et miel Duo de saucissons	Salade verte, Edam et Mimolette Avocat et cœurs de palmier Cake aux légumes Salami et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grill sauce miel & moutarde Sauté de veau à la Bohémienne Lentilles au jus/jeunes carottes rôties	Boulettes de bœuf façon Basquaise Marmite de la mer Piperade/tortis	Brochette de volaille au thym & citron Flageolets à l'ail/bâtonnière de légumes et carottes jaunes	Dos de colin Meunière Navarin d'agneau Gratin de brocolis et mozzarella/pommes vapeur persillés	Paëlla au poulet Omelette aux herbes Riz/poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Muffin	Clafoutis aux abricots Gâteau au fromage blanc Riz au lait Fruit frais	Feuilleté à l'ananas Soupe de fruits rouges Flan nappé Fruit frais	Fruit frais Pain perdu Flan aux pépites de chocolat Crème au caramel	Fruit frais Cocktail de fruits frais Eclair à la vanille Glace
La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Jambon grill sauce miel & moutarde Lentilles au jus/jeunes carottes rôties Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Boulettes de bœuf façon Basquaise Piperade/tortis Fromage ou Laitage Clafoutis aux abricots	Coleslaw Brochette de volaille au thym & citron Flageolets à l'ail/bâtonnière de légumes et carottes jaunes Fromage ou Laitage Feuilleté à l'ananas	Salade de poulet petits pois et tomates Dos de colin Meunière Gratin de brocolis et mozzarella/pommes vapeur persillés Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, Edam et Mimolette Paëlla au poulet Riz/poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> Tarte au thon, olives & fromage de brebis Salade composée Fromage ou laitage Buffet de desserts	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> Escalope de dinde sauce crème, moutarde à l'ancienne Riz basmati Fromage ou laitage Buffet de desserts	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> Bruschetta Italienne Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> Steak haché sauce au poivre Petits pois à la Française 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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Boulogour à la tomate au basilic Houmous et toast Cornet de jambon Salade de brocolis Mimosa	Concombre au fromage de brebis Salade d'artichauts et tomates Salade du Pêcheur Rillettes au saumon	Radis et beurre Courgettes râpées aux épices Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Pennes au poulet et copeaux de parmesan Toast au thon Cervelas vinaigrette	Pamplemousse Carottes aux raisins Calamars frits sauce Tartare Salade de blé au chorizo, emmental et coriandre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au curry Andouillette et sa compotée d'oignons Haricots verts au beurre/mogettes (locales)	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Pâtes/fenouil rôti	Poulet Grand-Mère Pommes de terre Boulangère/salade panachée	Fondant de porc aux champignons Sauté de veau au chorizo Julienne de légumes/riz Thaï	Brandade de poisson Emincé de dinde au paprika Salade verte Ratatouille/purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pêche Thabor Tarte amandine Entremets au praliné	Fromage blanc et Oréo Blanc-manger et coulis de framboises Gâteau Bulgare Fruit frais	Entremets liégeois Panna cotta au cacao Bavaroise aux fruits Fruit frais	Cake au citron Far Breton Carpaccio d'ananas Fruit frais	Compote Crème dessert au chocolat Rocher à la noix de coco Fruit frais
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Boulogour à la tomate au basilic Sauté de volaille au curry Haricots verts au beurre/mogettes (locales) Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre au fromage de brebis Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Fromage blanc et Oréo	Radis et beurre Poulet Grand-Mère Pommes de terre Boulangère/salade panachée Fromage ou Laitage Entremets liégeois	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Fondant de porc aux champignons Julienne de légumes/riz Thaï Fromage ou Laitage Cake au citron	Pamplemousse Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Compote
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Tortilla espagnole Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Quiche Lorraine Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Saumon au pesto Gratin d'épinards Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Bujitos 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.

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 (Couéron)

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	Riz océane Cake aux légumes Chou-fleur Mimosa Mortadelle	Méli-mélo de légumes Taboulé Œuf Mimosa Radis et beurre	Crêpe au fromage Croque-Monsieur Concombre et fromage de brebis Pâté en croûte	Carottes râpées Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron sur toast Pâtes au pesto	Verrine d'avocat et crevettes Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Macédoine
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bœuf aux olives Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Boulgour	Fish and chips Brochette de porc marinée Potatoes/tian de courgettes, tomates et emmental	Fondant de canard aux pêches Epinards à la crème/riz basmati	Couscous Légumes couscous/semoule	Filet de julienne sauce à l'échalote Steak haché sauce au poivre Farfalles/brocolis aux lardons
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Tarte alsacienne Smoothie à la banane Liégeois au chocolat	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt noire Fruit frais	Fruit frais Abricots Pâtissier Moelleux au chocolat Entremets à la vanille	Milk shake aux fruits rouges Ile flottante Marbré et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Crème normande Diplômata aux fruits rouges Compote crumble
	Riz océane Bœuf aux olives Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Fruit frais	Méli-mélo de légumes Fish and chips Potatoes/tian de courgettes, tomates et emmental Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Crêpe au fromage Fondant de canard aux pêches Epinards à la crème/riz basmati Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées Couscous Légumes couscous/semoule Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits rouges	Verrine d'avocat et crevettes Filet de julienne sauce à l'échalote Farfalles/brocolis aux lardons Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Gratin de pâtes</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de julienne sauce beurre blanc</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wings de Poulet aux épices Méxicaine</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Côte de porc grillée</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	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	Tomates, mozzarella et vinaigrette au persil Pâté de foie Salade de blé, avocat, poulet et maïs Salade de haricots blancs à l'italienne	Melon/ pastèque Champignons à la grecque Pain de poisson sauce cocktail Gougère au fromage			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille au ketchup Gigot d'agneau Haricots beurre/blé	Paupiette de veau aux raisins Hoki au beurre citronné Purée/gratin d'aubergines tomates et fromage de brebis		Ascension	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Fruit frais Tarte au citron meringuée Mousseline aux fruits Poire cuite aux épices	Flan nappé au caramel Crème dessert chocolat Fruit frais Cookies			
	Tomates, mozzarella et vinaigrette au persil Nuggets de volaille au ketchup Haricots beurre/blé Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon/ pastèque Paupiette de veau aux raisins Purée/gratin d'aubergines tomates et fromage de brebis Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel		Ascension	
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Bouchée Charcutière Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Fajitas au poulet Salade verte, tomates et guacamole Fromage ou laitage Buffet de desserts			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	Salade, fromage, jambon et tomates Salade de pâtes aux aubergines grillées, pesto et pignons de pin Saucisson à l'ail Pommes de terre à la Niçoise (P. de terre, thon, tomate & olives)	Tomates et mozzarella Concombres à la crème Houmous et tortillas Pâté de campagne	Melon Brocolis parisienne Mousse de thon au fromage frais et ciboulette Taboulé à la menthe		Muffin au fromage de chèvre Quiche aux légumes Pamplemousse Cervelas aux fines herbes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de poulet sauce suprême Chipolatas Carottes au cumin/semoule épicée	Chili con carne Canette braisée au miel Riz/bâtonnière de légumes	Flammekueche Ballotine de dinde aigre douce Salade verte Boulgour à la tomate	3ème temps animation Danse Sirtaki	Filet de poisson au beurre safrané Palette de porc à la diable Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aux fruits Fromage blanc et billes crock Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Crème à la vanille Chou à la chantilly Brochette de fruits	Panna cotta aux fruits rouges Semoule au lait Mousse au citron Fruit frais		Fruit frais Pêche rôtie aux amandes Brioche Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Salade, fromage, jambon et tomates Sauté de poulet sauce suprême Carottes au cumin/semoule épicée Fromage ou Laitage Yaourt aux fruits	Tomates et mozzarella Chili con carne Riz/bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Flammekueche Salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta aux fruits rouges	3ème temps animation	Muffin au fromage de chèvre Filet de poisson au beurre safrané Chou-fleur gratiné à la béchamel/tortis trois couleurs Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cannellonis</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Salade de pommes de terre façon César</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Dos de colin en croûte</i> <i>Courgettes à l'ail</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Croque-Monsieur au Cheddar</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 (Couéron)

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