

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la vinaigrette Céleri aux pommes Rosette Farfalles au poulet	Tomates Mimosa Taboulé Riz aux légumes sombrero Terrine de poisson	Mortadelle Melon Pain perdu à la Provençale Salade et fromages de Hollande	Pastèque Salami Wraps de crudités Sardines au citron	Râpé de légumes au balsamique Salade au Bleu et noix Rillettes Pommes de terre au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Steak de thon sauce basquaise Purée / Légumes sauce basquaise	Poisson meunière Paupiette de veau à la crème Epinards à la crème / Pâtes	Emincé de bœuf au paprika Boulgour / Fondue de poireaux	Sauté de volaille à la marocaine Omelette au fromage et lardons Ratatouille / Blé	Rôti de porc à la Diable Poisson du marché Riz / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc aux fruits Crème dessert Crumble au pain d'épices Fruit frais	Mousse au chocolat Fruit frais Pêche melba Tarte au citron	Fruit frais Compote et madeleine Gratin de fruits Gâteau Hawaïen	Gâteau au chocolat Cake aux fruits confits Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits Crêpe Liégeois au chocolat
 La proposition de menu équilibré !	Concombre à la vinaigrette Saucisse grillée Purée / Légumes sauce basquaise Fromage ou Laitage Fromage blanc aux fruits	Tomates Mimosa Poisson meunière Epinards à la crème / Pâtes Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Mortadelle Emincé de bœuf au paprika Boulgour / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Sauté de volaille à la marocaine Ratatouille / Blé Fromage ou Laitage Gâteau au chocolat	Râpé de légumes au balsamique Rôti de porc à la Diable Riz / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Moussaka 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 Escalope de porc à la graine de moutarde Salade verte / Cocos blancs Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hamburger Frites 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	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Taboulé de chou-fleur Mimosa</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Boulgour au surimi vinaigrette</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Bruschetta</p> <p>Tomate farcie au thon </p> <p>Salade d'asperges et œuf</p>	<p>Trio de radis, carottes et pommes </p> <p>Salade verte aux lardons et croûtons </p> <p>Mousson de canard</p> <p>Melon </p>	<p>Tomates vinaigrette et fromage de brebis </p> <p>Concombre émincé </p> <p>Gougère</p> <p>Assiette nordique</p>	<p>Céleri râpé remoulade </p> <p>Pépinettes façon César</p> <p>Mortadelle</p> <p>Maquereau à la moutarde</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Rôti de veau au fenouil</p> <p>Salade verte </p> <p>Poêlée campagnarde / Macaronis</p>	<p>Emincé de dinde à la Normande </p> <p>Poisson du jour</p> <p>Panachés de haricots / Riz</p>	<p>Tajine d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule / Légumes du tajine</p>	<p>Porc au caramel </p> <p>Pintade aux abricots</p> <p>Lentilles</p> <p>Tomates Provençale</p>	<p>Poisson du jour sauce Aurore</p> <p>Boulettes de bœuf sauce barbecue</p> <p>Courgettes grillées / Pommes de terre rôties</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Mousse au fromage blanc et Spéculoos</p> <p>Amandine</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Financier à la framboise</p> <p>Poire au sirop</p> <p>Semoule au lait</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Marmelade de fruits</p> <p>Panna cotta au caramel</p> <p>Tarte créole à la noix de coco</p>	<p>Milk shake à la banane et aux fruits rouges </p> <p>Ile flottante</p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Muffin aux pépites</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Mousse au miel et nougat</p> <p>Fruit frais </p>
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Flan nappé au caramel</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Emincé de dinde à la Normande</p> <p>Panachés de haricots / Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Trio de radis, carottes et pommes</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule / Légumes du tajine</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Tomates vinaigrette et fromage de brebis</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Milk shake à la banane et aux fruits rouges</p>	<p>Céleri râpé remoulade</p> <p>Poisson du jour sauce Aurore</p> <p>Courgettes grillées / Pommes de terre rôties</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Muffin aux pépites</p>
LE DÎNER	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Fajitas au poulet</p> <p>Salade composée </p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Pad Thai au bœuf</p> <p>Nouilles</p> <p>Fromage ou laitage</p> <p>Buffet de desserts</p>	<p>Buffet de hors-d'œuvre</p> <p>Steak haché au poivre</p> <p>Pâtes</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

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	Carottes râpées au citron ☀️ Champignons & crème de citron Sardines au citron Riz à l'avocat et ananas	Tzaziki ☀️ Gaspacho de tomates ☀️ Roulé au jambon et au fromage Salade de pâtes à l'indienne	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) ☀️ Betteraves vinaigrette Saucisson à l'ail Pamplemousse	Melon ☀️ Mousse d'avocat et tortillas Salade de blé aux crevettes Pain de thon	Rillettes et cornichons Quiche à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Pastèque ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Cuisse de canette Mexicaine Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux oignons	Bœuf au paprika 🚗 Poisson du jour sauce Hollandaise Petits pois / Blé pilaf	Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail	Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) 🚗 Steak haché Frites Salsifis persillés	Dos de lieu au cumin Sauté de porc au miel Brocolis / Coquillettes au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote Fruit frais ☀️ Moelleux aux abricots Œufs au lait	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais ☀️	Poire liégeoise Mousse au citron Millefeuille Fruit frais ☀️	Entremets au chocolat Fruit frais ☀️ Tarte aux fruits frais ☀️ Ananas et chantilly	Fruit frais 🚗☀️ Salade de fruits frais ☀️ Tiramisu Crème brûlée
La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Nuggets de volaille Boulgour aux petits légumes / Céleri braisé aux oignons Fromage ou Laitage Compote	Tzaziki Bœuf au paprika Petits pois / Blé pilaf Fromage ou Laitage Beignet	Salade Mimosa (salade verte, œuf, tomates & croûtons) Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire liégeoise	Melon Filet de dinde sauce colombo (lait de coco et curry) Frites Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Rillettes et cornichons Dos de lieu au cumin Brocolis / Coquillettes au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Mixed grill</i> <i>Tian de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cassolette de poisson</i> <i>Purée de pommes de terre</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au chorizo, poivrons & tomates</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Galette garnie</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	Tomates à la vinaigrette Pommes de terre, cornichons, œufs et fromage Salade niçoise Museau vinaigrette	Pamplemousse Rillettes de maquereaux Pennes, mozzarella et pesto Tarte aux légumes	Toast au fromage de chèvre et miel Trio de céréales, tomates, mangue et raisins secs Œuf mayonnaise Salade, ananas, noix et pommes	Crêpe au fromage Salade de poulet, petits pois et tomates Salade grecque Duo de saucissons	Melon Avocat et cœur de palmier Cake aux légumes Salami et cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce miel & moutarde Sauté de veau à la Bohémienne Flageolets / Piperade	Boulettes de bœuf sauce au poivre Marmite de la mer Purée de potiron / Pommes vapeur persillées	Longe de porc au thym et citron Bâtonnets de légumes / Boulgour	Dos de colin pané au citron Navarin d'agneau Fricassée de carottes / Tortis	Paëlla au poulet Merguez grillée Riz / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Fruit frais Muffin Entremets à la vanille	Yaourt à la vanille Gâteau au fromage blanc Flan nappé Fruit frais	Fruit frais Grillé aux pommes Banane chantilly Mousse au chocolat	Fruit frais Crème au caramel Flan aux pépites de chocolat Pain perdu	Glace Fruit frais Cocktail de fruits frais Eclair au chocolat
La proposition de menu équilibré !	Tomates à la vinaigrette Jambon grillé sauce miel & moutarde Flageolets / Piperade Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Pamplemousse Boulettes de bœuf sauce au poivre Purée de potiron / Pommes vapeur persillées Fromage ou Laitage Yaourt à la vanille	Toast au fromage de chèvre et miel Longe de porc au thym et citron Bâtonnets de légumes / Boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Dos de colin pané au citron Fricassée de carottes / Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Paëlla au poulet Riz / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Glace
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tarte au thon et fromage de chèvre</i> <i>Salade composée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau aux champignons</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tomates farcies</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Hachis parmentier</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