

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la grecque 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	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons Radis noir au vinaigre de riz & sésame	11 novembre
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Cordon bleu Sauté de porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Poisson du jour sauce citron Escalope de poulet sauce suprême Semoule / Ratatouille	Filet de dinde sauce aigre douce X Riz / Poêlée de navets au miel	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Trio de céréales / Haricots verts à l'ail	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel Crème dessert Tarte amandine aux poires Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais Crêpe au sucre Semoule au lait	Roulé à la confiture Muffin aux noisettes Mousse au caramel & Carambar Fruit frais	
La proposition de menu équilibré !	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Mousse de foie Poisson du jour sauce citron Semoule / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Filet de dinde sauce aigre douce Riz / Poêlée de navets au miel Fromage ou Laitage Compote de pêches meringuée	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Jambon braisé à l'ananas Trio de céréales / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Roulé à la confiture	11 novembre
<b>LE DÎNER</b>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Chili con carne</i> <i>Riz / Haricots rouges</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Petits pois</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>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

**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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore ☀️ Cake au chorizo Terrine de légumes Salade de perles océane	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis ☀️ Pamplemousse Salade aux haricots rouges et blancs & bacon grillé Pâté de campagne	Champignons à la grecque Endives, noix et pommes ☀️ Maquereau au vin blanc Riz niçois	Potage de légumes Betteraves & 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 pâtes au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue 🚗 Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate 🚗 Merlu pané au citron Frites / Fenouil braisé	Paupiette de veau aux champignons * Cocos blancs / Poêlée du chef	Rôti de porc aux pommes 🚗 Omelette au fromage 🍷 Farfalles / Gratin de chou-fleur	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	Ile flottante Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Fruit frais ☀️ Beignet au chocolat	Fruit frais ☀️ Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare & crème anglaise Panna cotta & coulis exotique	Poire au caramel Compote et sablé breton Paris - Brest Fruit frais ☀️	Brownie Tiramisu au café Crème dessert Fruit frais ☀️	Cocktail de fruits Fruit frais ☀️ Charlotte aux pommes Crème brûlée
 La proposition de menu équilibré !	Emincé bicolore Cuisse de poulet aux épices barbecue Blé cuisiné (oignons et carottes) / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Ile flottante	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf à la tomate Frites / Fenouil braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Champignons à la grecque Paupiette de veau aux champignons Cocos blancs / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Poire au caramel	Potage de légumes Rôti de porc aux pommes Farfalles / Gratin de chou-fleur 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 Risotto de céleri 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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie)	Salade verte (locale), Edam et Gouda 🚗☀️ Wrap de surimi & guacamole ☀️ Rosette & cornichons Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Rillettes et cornichons Tortis, jambon & Mimolette Œuf mayonnaise Chou-fleur sauce cocktail	Crème de potiron Chou façon piémontaise Flammekueche Salade de betteraves et fromage de brebis	Crêpe au fromage Terrine de campagne au poivre vert Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Pâtes à la carbonara Pintade au thym Salade verte ☀️ Pâtes / Crumble de potiron au parmesan	Bœuf façon thaï 🚗 Calamars à la romaine Riz / Légumes du wok	Filet de poulet rôti Mélange campagnard / Galet de patates douces aux épices	Saucisse grillée 🚗 Blanquette de veau & champignons Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés	Lieu sauce hollandaise Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	Compote de fruits Milk shake exotique Feuilleté à l'ananas & cannelle Fruit frais ☀️	Quatre-quarts & crème anglaise Fruit frais ☀️ Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Fruit frais ☀️ Semoule au caramel Tarte tatin Flan pâtissier	Abricots melba Yaourt aromatisé Fruit frais ☀️ Brioche perdue au chocolat	Fruit frais 🚗☀️ Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann Cheesecake au kiwi
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Pâtes à la carbonara Salade verte Fromage ou Laitage Compote de fruits	Salade verte (locale), Edam et Gouda Bœuf façon thaï Riz / Légumes du wok Fromage ou Laitage Quatre-quarts & crème anglaise	Rillettes et cornichons Filet de poulet rôti Mélange campagnard / Galet de patates douces aux épices Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Saucisse grillée Lentilles cuisinées / Haricots beurre persillés Fromage ou Laitage Abricots melba	Crêpe au fromage Lieu sauce hollandaise Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais
<b>LE DÎNER</b>	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Panini Salade panachée ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Brochette de porc marinée Carottes au jus Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Boulettes de bœuf à la tomate Julienne de légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Nouilles sautées au poulet et aux légumes Fromage ou laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

☀️ **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](http://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 Tortis au poulet et maïs Pâté forestier	Salade coleslaw 🚗☀️ Salade de lardons, pommes et Comté ☀️ Coquille de poisson Pizza	Assiette nordique Chou rouge & patate douce rôtie Salade de pomelo et orange Tartelette aux oignons	Betteraves à l'orange 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 🌿 Flageolets à l'échalote / Panaché de haricots	Émincé de dinde aux champignons 🚗 Dos de lieu rôti Frites / Légumes sauce basquaise	Boudin blanc aux pommes * Semoule aux épices / Fondue de poireaux	Coquillettes sauce bolognaise Sauté d'agneau aux légumes Coquillettes / Poêlée du chef	Merlu pané au citron Jambon grillé Riz / Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Banane au chocolat Fruit frais 🚗☀️ Fromage blanc & Spéculoos Tartelette à la noix de coco	Fruit frais ☀️ Crème créole Moelleux aux amandes Mousse au chocolat	Crème au caramel au beurre salé Entremets à la vanille & chantilly Strudel aux pommes Fruit frais ☀️	Chou à la crème Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange ☀️ Fruit frais ☀️	Fruit frais 🚗☀️ Poire Belle Hélène Compote de pommes & rhubarbe Gâteau roulé & pâte à tartiner
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Porc au caramel Flageolets à l'échalote / Panaché de haricots Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Salade coleslaw Émincé de dinde aux champignons Frites / Légumes sauce basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Assiette nordique Boudin blanc aux pommes Semoule aux épices / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Crème au caramel au beurre salé	Betteraves à l'orange Coquillettes sauce bolognaise Coquillettes / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Chou à la crème	Potage Merlu pané au citron Riz / Embeurrée de chou Fromage ou Laitage Fruit frais
	LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Lasagnes Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Poitrine de porc grillée Lentilles cuisinées Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Poisson meunière Épinards à la béchamel Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines Salade verte ☀️ Fromage ou laitage Buffet de desserts

☀️ **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : khzeo4