

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc aux abricots Tortis Brocolis au beurre	Jambon braisé 🚗 Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Trio de céréales	Curry de volaille Riz Poêlée de navets au miel	Boulettes de boeuf aux champignons Veau marengo Purée Fricassée de champignons aux légumes	Poisson du jour sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Semoule Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert	Buffet de dessert

MOI *your plate*
La proposition de menu équilibré !

Buffet de hors-d'œuvre Cordon bleu Tortis Fromage ou Laitage Buffet de dessert	Buffet de hors-d'œuvre Jambon braisé Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Buffet de dessert	Buffet de hors-d'œuvre Curry de volaille Riz Fromage ou Laitage Buffet de dessert	Buffet de hors-d'œuvre Boulettes de boeuf aux champignons Purée Fromage ou Laitage Buffet de dessert	Buffet de hors-d'œuvre Poisson du jour sauce dieppoise Semoule Fromage ou Laitage Buffet de dessert
--	--	---	--	---

LE DÎNER	<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>Endives au jambon</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 basquaise et chorizo</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	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️	Buffet de hors-d'œuvre ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue 🚚 Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes Blé cuisiné (oignons et carottes)	Bœuf à la tomate Poisson du jour Pâtes Fenouil braisé	Pizza margherita Salade verte ☀️	Rôti de porc Sauté de dinde aux pommes Petits pois Lentilles	Filet de colin meunière Chili con carne Riz Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
 La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors-d'œuvre Cuisse de poulet aux épices barbecue Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Bœuf à la tomate Pâtes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Pizza margherita Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Rôti de porc Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Filet de colin meunière Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Bouchée fromagère</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Escalope viennoise</i> <i>Petits pois</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>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Galette complète</i> <i>Salade verte</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.**

🌿 **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	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Pintade au thym Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre / Haricots beurre persillés	Bœuf façon thaï Calamars à la romaine Légumes du wok Riz	Filet de poulet rôti 🚜 Mélange campagnard Galet de patates douces aux épices	Saucisse grillée 🚜 Blanquette de veau aux champignons Lentilles cuisinées Carottes au jus	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet d'entrées Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Bœuf façon thaï Légumes du wok Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Filet de poulet rôti Mélange campagnard Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Saucisse grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Panini</i> <i>Salade panachée</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Brochette de porc marinée</i> <i>Carottes au jus</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Purée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Merlu pané</i> <i>Riz à la tomate</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<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 (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	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️	Buffet d'entrées ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel 🚗 Omelette aux fines herbes 🌿 Haricots verts sautés Flageolets à l'échalote	Émincé de dinde aux champignons 🚗 Dos de lieu rôti Pommes de terre au four Légumes sauce basquaise	Paupiette de veau au jus Semoule aux épices Fondue de poireaux	Pâtes à la bolognaise Sauté d'agneau aux légumes Poêlée du chef Coquillettes	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	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
MOYE your plate La proposition de menu équilibré !	Buffet d'entrées Porc au caramel Haricots verts sautés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Émincé de dinde aux champignons Pommes de terre au four Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Paupiette de veau au jus Semoule aux épices Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pâtes à la bolognaise Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Merlu pané au citron Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
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 ☀️ Cordon bleu 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	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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet d'entrées ☀	Buffet d'entrées ☀	Buffet d'entrées ☀	Buffet d'entrées ☀	Buffet d'entrées ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis sauce carbonara Aile de raie aux câpres Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex 🚜 Steak haché sauce au poivre Petits pois à la française Bouलगour	Jambalaya Riz Bâtonnière de haricots plats	Mijoté de porc au miel 🚜 Cuisse de canard à l'échalote Haricots blancs au thym Poêlée de navets confits	Poisson du jour sauce au beurre nantais Sauté de veau au fenouil Purée de potiron Pommes de terre vapeur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
	Buffet d'entrées Macaronis sauce carbonara Macaronis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois à la française Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Jambalaya Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet d'entrées Poisson du jour sauce au beurre nantais Purée de potiron Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Darne de saumon crème de poireaux</i> <i>Purée de céleri</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>Nuggets</i> <i>Gratin de salsifis</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 !

MOVE
your plate
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**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

🚜 **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.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : khzeo4