

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Dos de colin Panaché de haricots Pommes de terre rôties	Jambon grillé Lentilles	Porc au thym Poulet rôti Carottes Blé Pilaf	Poisson du jour sauce à la tomate Cordon bleu Semoule Courgettes sautées
PRODUIT LAITIER		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
 La proposition de menu équilibré !	Férié	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Lentilles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Porc au thym Carottes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour sauce à la tomate Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER		<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisses de Francfort</i> <i>Fricassée de carottes jaune & orange</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pad Thaï au bœuf</i> <i>Nouilles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quiche aux oignons et fromage</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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Féried	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané au citron Brochette de volaille au lait de coco Epinards à la crème Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Rôti de porc au jus Poisson du marché Riz Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tomates farcies au bœuf Ratatouille Pommes de terre persillées
PRODUIT LAITIER		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
	Féried	Buffet de hors d'œuvre Poisson pané au citron Epinards à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Rôti de porc au jus Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER		Buffet de hors-d'œuvre Pizza au fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Escalope de porc à la graine de moutarde 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 !

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	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre			
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Julienne de légumes Riz	Boulettes de bœuf Canette braisée au miel Purée Carottes			
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage			
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts			
	Buffet de hors d'œuvre Paupiette de dinde sauce barbecue Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de bœuf Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts			
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>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 !

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

	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	Nuggets de volaille & ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Blé	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Gratin d'aubergines, tomates et fromage de brebis/purée	Hot dog Salade verte	Lieu sauce au chorizo et poivrons Crêpinette de porc Courgettes sautées Pennes	Sauté de porc au curry Filet de dinde aux pommes Riz Tomates à la Provençale
PRODUIT LAITIER	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 de hors d'œuvre Nuggets de volaille & ketchup Haricots beurre 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 Hot dog Salade verte Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Sauté de porc au curry Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Bouchée à la Reine 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	Buffet de hors-d'œuvre Reblochonade Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Jambon grillé sauce au poivre vert Petits pois 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 (Chalennes-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	Férié	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Petits pois Potatoes	Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème Riz basmati	Couscous Courgettes farcies Légumes du couscous Semoule	Carbonara de poisson Escalope de volaille sauce au poivre Farfalles Brocolis
PRODUIT LAITIER		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
MOUVE your plate La proposition de menu équilibré !	Férié	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde Tandoori Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Filet de poisson meunière au citron Epinards à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Couscous Légumes du couscous Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Carbonara de poisson Farfalles Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER		<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Lieu noir au basilic</i> <i>Boulgour aux petits légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wings de poulet aux épices Mexicaine</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 !

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.



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

Code à saisir : khzeo4