

	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>	<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**

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](http://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	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Ratatouille Riz	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Salade verte Fenouil confit	Pilon de poulet  Lentilles	Fondant de porc aux champignons Omelette à la ciboulette Carottes glacées Semoule épicée	Poisson du marché Saucisse grillée Pommes de terre sautées Haricots verts 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 de hors d'œuvre Cordon bleu Ratatouille 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 Pilon de poulet Lentilles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Fondant de porc aux champignons Carottes glacées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du marché Pommes de terre sautées Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de dessert</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quiche lorraine</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saumon au pesto</i> <i>Tomates au four</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Emincé de poulet à la crème</i> <i>Pâtes</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**

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](http://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	Keftas de volaille à la marocaine Sauté de veau à la bohémienne Semoule Poêlée du chef	Poisson du jour Merguez grillées Piperade Purée	Moussaka de bœuf Boulgour / Salade verte ☀️	Rôti de porc miel et moutarde 🚗 Encornets au curry Gratin de brocolis Tortis	Paëlla au poulet Marmite de la mer Riz Fondue de poireaux
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 de hors d'œuvre Keftas de volaille à la marocaine Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Piperade Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Moussaka de bœuf Boulgour / Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Rôti de porc miel et moutarde Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paëlla au poulet Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé sauce au poivre</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Escalope de dinde</i> <i>Poêlée de courgettes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au chorizo</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Fish and chips</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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

Code à saisir : khzeo4