

	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	Lieu sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Ratatouille Semoule	Curry de volaille  Riz Poelée de navets au miel	Boulettes de boeuf aux champignons Mijoté de veau aux carottes  Purée Poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé 🚗 Poisson du marché Haricots verts à l'ail Trio de céréales
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 Tortis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce dieppoise Ratatouille Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Curry de volaille Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de boeuf aux champignons Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon braisé Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	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>Jambon grillé au poivre</i> <i>Purée</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>

- ☀️ **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
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	Bœuf au paprika 🚚 Pané de poisson au citron Pommes de terre sautées Fenouil braisé	Pizza Margherita  Salade verte ☀️	Rôti de porc au colombo 🚚 Omelette aux lardons & fromage Gratin de chou-fleur Farfalles	Paupiette de veau au jus  Poisson du jour Riz Salsifis persillés
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 Cuisse de poulet aux épices barbecue Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf au paprika Pommes de terre sautées 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 au colombo Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paupiette de veau au jus Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<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>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Haricots verts</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.



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>	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
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Ragoût de porc aux pommes de terre (baeckoffe) Boudin blanc aux pommes Gnocchis / Salade verte Petits pois / Pommes de terre	Sauté de volaille thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Pintade au thym  Pâtes Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Carottes Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boullgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
<b>DESSERT</b>	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 Ragoût de porc aux pommes de terre (baeckoffe) Gnocchis / Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Sauté de volaille thaï Haricots beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pintade au thym Pâtes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saucisse grillée Carottes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts
<b>LE DÎNER</b>	<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>Mousseline de panais</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Nouilles sautées au poulet et aux légumes</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 (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.

**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	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	Emincé de volaille à la normande 🚜 Omelette aux fines herbes Poêlée du chef Semoule aux épices	Jambon grillé 🚜 Dos de lieu rôti Frites Légumes sauce basquaise	Porc au caramel  Flageolets Fondue de poireaux	Keftas de bœuf Sauté d'agneau aux légumes Petits pois Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus 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	Buffet de hors d'œuvre Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Frites Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Porc au caramel Flageolets Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Keftas de bœuf Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Merlu pané au citron Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Petit salé Lentilles cuisinées Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Lasagnes Salade verte 🌱 Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre ☀️ Poisson meunière Epinards 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 !

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

Code à saisir : khzeo4