

	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 !

MOYE 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.



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	Macaronis à la carbonara Steak haché sauce au poivre Macaronis Brocolis gratinés	Pilon de poulet sauce tex mex 🚗 Aile de raie aux câpres Julienne de légumes Boullgour	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	Dos de lieu noir au beurre Boulettes de veau Purée de potiron Pommes de terre grenailles
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 Macaronis à la carbonara Macaronis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambalaya Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de lieu noir au beurre 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 carottes</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>Cordon bleu</i> <i>Gratin de salsifis</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre ☀️</i> <i>Tajine de poulet</i> <i>Semoule</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 (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.

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	Sauté de volaille au lait de coco 🚗 Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Omelette au chorizo Salade verte ☀ Purée / Blettes sautées à l'ail et crème	Rôti de veau & crème aux champignons Salade verte ☀ Flan de légumes	Marée du jour Escalope à la crème Farfalles Epinards à la crème	Couscous Semoule / Légumes du couscous
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 Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés 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 Rôti de veau & crème aux champignons Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Marée du jour Farfalles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre ☀</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre ☀</i> <i>Dos de hoki au beurre citronné</i> <i>Chou-fleur persillé</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre ☀</i> <i>Hamburger</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre ☀</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Carottes rôties</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

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 ☀	Repas de Noël	Buffet de hors d'œuvre ☀
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Pommes de terre vapeur	Pennes à la bolognaise Filet de julienne au citron Pennes Endives braisées	Poulet façon grand-mère Boulgour Poêlée de légumes de saison		Filet de poisson aux petits légumes Cuisse de canette braisée Riz Fondue de poireaux
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 !	Buffet de hors d'œuvre Nuggets de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pennes à la bolognaise Pennes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet façon grand-mère Boulgour Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Repas de Noël	Buffet de hors d'œuvre Filet de poisson aux petits légumes Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Flammenküeche</i> <i>Salade verte</i> ☀ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Sot-l'y-laisse de dinde aux quatre épices</i> <i>Potimarron rôti</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀ <i>Rôti de porc</i> <i>Lentilles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Kebab</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

Code à saisir : khzeo4


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
 La proposition de menu équilibré !					
LE DÎNER					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 (Couéron)

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