

	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 Porc aux abricots Tortis Brocolis au beurre	Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Semoule	Curry de volaille Riz	Bœuf au paprika Rôti de porc à la diable Purée Poêlée forestière (champignons)	Lieu sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce Suprême Carottes Vichy Boulgour	
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 Jambon braisé Haricots verts à l'ail 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 Bœuf au paprika Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce Dieppoise Carottes Vichy Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	Buffet de hors-d'œuvre Chili con carne Riz / haricots rouges Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Gougère au fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Quiche au thon Salade panachée Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Wings de poulet sauce tex mex Légumes sauce basquaise et chorizo Fromage ou laitage Buffet de desserts	<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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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	Boulettes de veau aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Julienne de légumes Blé cuisiné	Cuisse de poulet aux épices barbecue 🚲 Omelette 🌿 Frites Fenouil braisé	Pizza margherita Salade verte ☀️	Poisson du jour sauce Hollandaise Chili con carne Poêlée du chef Riz	Pâtes Carbonara Poisson du jour Pâtes/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	
 La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites 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 Poisson du jour sauce Hollandaise Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pâtes Carbonara Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Croissant au fromage</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>	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

🇫🇷 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

🌿 **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	Boudin blanc aux pommes Gratin savoyard Salade verte Gratin de pommes de terre	Emincé de dinde Thai Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Saucisse grillée Blanquette de veau Chou-fleur Lentilles cuisines	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boullgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan	
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 Boudin blanc aux pommes Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde Thai Haricots beurre 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 Saucisse grillée Chou-fleur 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	
	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>Boulettes de bœuf à la tomate</i> <i>Carottes au jus</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>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>	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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.



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 à la normande 🚗 Paupiette de veau Forestière Fricassée de carottes Semoule aux épices	Merlu pané au citron Porc au caramel Riz Fondue de poireaux	Jambon grillé 🚗 Flageolets		Poisson du jour Keftas de bœuf cuisinés Petits pois Pennes
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 hors d'œuvre Sauté de volaille à la normande Fricassée de carottes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Merlu pané au citron Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Flageolets Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Poitrine de porc</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Merguez</i> <i>Poêlée du chef</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Lasagnes</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Fajitas au poulet & sauce aux épices mexicaines</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

🇫🇷 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

🌱 **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 Poir 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

Code à saisir : khzeo4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
LE DÎNER					<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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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					
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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**

 **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