

	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 Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Omelette au chorizo Salade verte Blettes sautées à l'ail et crème	Quiche lorraine Salade verte	Marée du jour Escalope à la crème Pâtes Epinards à la crème	Langue de bœuf ravigote Couscous Semoule / Légumes du tajine
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 Nuggets de volaille 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 Quiche lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Marée du jour Pâtes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Langue de bœuf ravigote Semoule / Légumes du tajine 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>	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

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 (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	Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Pennes Endives braisées	Sauté de dinde à la Normande 🚜 Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Pommes de terre vapeur	Poisson du jour sauce hollandaise Semoule Poêlée de légumes de saison	Merguez Gratin malouin (bœuf haché, chou fleur & béchamel) Chou-fleur Boulgour	Cuisse de canette braisée Calamars à la Romaine 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	
 La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors d'œuvre Pennes à la carbonara Pennes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Sauté de dinde à la Normande Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour sauce hollandaise Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Merguez Chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Cuisse de canette braisée Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Sot-l'y-laisse de dinde aux quatre épices</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tarte aux légumes & fromage</i> <i>Salade verte</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>	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	2ème temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Tajine d'agneau Petits pois Semoule	Dahl de lentilles Poisson Meunière Riz Haricots beurre	Lasagnes Salade verte		Poisson du jour sauce citron Osso bucco de dinde Purée de butternut Pommes de terre
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 Filet de poulet Tandoori Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dahl de lentilles Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	2ème temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour sauce citron Purée de butternut Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de cabillaud</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Panini</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Endives au jambon</i> <i>Salade panachée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Bruschetta aux champignons et mozzarella</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 (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	Porc aux abricots Cordon bleu Tortis Brocolis au beurre	Bœuf au paprika Boulettes d'agneau Carottes vichy Boulgour	Curry de volaille Riz Navets au miel	Jambon braisé Omelette au fromage Purée Poêlée forestière (champignons)	Lieu sauce dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Epinards à la béchamel Semoule	
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 Porc aux abricots Tortis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf au paprika Carottes vichy 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 Jambon braisé Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce dieppoise Epinards à la béchamel Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Chilli 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>Gougère au fromage et jambon</i> <i>Salade verte</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 à la basquaise et chorizo</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<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 (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	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 🚗 Poisson du jour Frites Fenouil braisé	Pizza margherita Salade verte 🚗☀️	Poisson du jour Chili con carne Riz Salsifis persillés	Poisson pané Ragoût de porc Gratin de chou-fleur Farfalles
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 Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson pané Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Croissant au fromage et thon</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>	<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>Escalope de dinde à la crème</i> <i>Haricots verts</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.



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 poulet thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Poêlée de carottes Lentilles cuisinées	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 poulet thaï Haricots beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pâtes à la bolognaise Mélange campagnard Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saucisse grillée Poêlée de 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	
	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>Brochettes de porc marinées</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>	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 (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