

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Jeudi 1er mai - Fête du travail	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Trio de céréales	Hachis parmentier Omelette au fromage Salade verte Purée / Gratin d'aubergines tomates & fromage de brebis	Hot dog Salade verte		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet de hors d'œuvre Nuggets de volaille et ketchup Haricots beurre 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 Hot dog Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Jeudi 1er mai - Fête du travail	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Bouchée charcutière</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</i> <i>Salade verte, tomates &amp; guacamole</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>		<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></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.

**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	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce moutarde Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Lentilles	Couscous Langue de bœuf sauce piquante Semoule / Légumes du couscous	Escalope de volaille  Epinards à la crème Riz basmati		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		
	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé sauce moutarde Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Escalope de volaille Epinards à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Jeudi 8 mai - Victoire 1945	
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Gratin de raviolis</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quiche au poisson, poireaux &amp; tomates</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

**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 (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](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 Haricots verts Riz	Pâtes sauce bolognaise Lieu rôti aux herbes Salade verte Fenouil confit	Viande de kebab sauce blanche  Pommes rissolées Salade verte	Pilons de poulet marinés Omelette à la ciboulette Carottes glacées Semoule épicée	Brandade de poisson Saucisse grillée Salade verte Purée / Ratatouille	
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 Haricots verts Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pâtes sauce bolognaise Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Viande de kebab sauce blanche Pommes rissolées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilons de poulet marinés Carottes glacées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Brandade de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre </i> <i>Ribs de porc caramélisés</i> <i>Risotto de céleri</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre </i> <i>Tarte aux courgettes et 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>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>Lasagnes</i> <i>Salade verte </i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></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.



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	Paupiette de veau au paprika Marmite de la mer Semoule Poêlée du chef	Paëlla au poulet Merguez grillées Riz Piperade	Tomates farcies Blé Salade verte	Rôti de porc au miel et à la moutarde Encornets au curry Gratin de brocolis et mozzarella Pommes de terre persillées	Lieu au pesto La Carbonara Courgettes sautées Tortis	
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 Paupiette de veau au paprika Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paëlla au poulet Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tomates farcies Blé Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Rôti de porc au miel et à la moutarde Gratin de brocolis et mozzarella Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Lieu au pesto Courgettes sautées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Bruschetta au pesto et parmesan</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Potatoes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tarte au thon, olives &amp; fromage de brebis</i> <i>Salade composée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Moussaka</i> <i>Riz / Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></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 (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.

**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	Jeudi 29 mai - Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de canette mexicaine Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois cuisinés Blé	Poulet rôti Riz pilaf Fondue de poireaux		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts		
	Buffet de hors d'œuvre Sauté de porc au caramel Boulgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet rôti Riz pilaf Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Jeudi 29 mai - Ascension	
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Mixed grill</i> <i>Tian de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Cassolette de poisson</i> <i>Pommes de terre vapeur</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au chorizo, poivrons &amp; tomates</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

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

Code à saisir : khzeo4