

	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 & tomates</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	Animation - Street Food - ASIE	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au poisson Paupiette de veau Salade verte Pommes de terre / Mélange sauce basquaise	Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Macaronis à la carbonara Panaché de haricots Macaronis	Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine		Chipolatas Poulet rôti Carottes à la crème Mogettes
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 Gratin de pommes de terre au poisson Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tajine de boulettes d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Animation - Street Food - ASIE	Buffet de hors d'œuvre Chipolatas Carottes à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Enchiladas au poulet</i> <i>Salade composée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisses de Francfort</i> <i>Fricassée de carottes jaune & orange</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pad Thaï au bœuf</i> <i>Nouilles</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Quiche aux légumes, oignons & fromage</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 (Chalonnes-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	Lundi de la Pentecôte	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Poisson pané Brochette de volaille au lait de coco Epinards à la crème Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Rôti de porc au jus Tomates farcies au bœuf Riz / Petits pois	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Lieu noir au pesto Ratatouille Blé pilaf
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
	Lundi de la Pentecôte	Buffet de hors d'œuvre Poisson pané Epinards à la crème 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 Rôti de porc au jus Riz / Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER		Buffet de hors-d'œuvre Croissant au fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Escalope de porc à la graine de moutarde Haricots verts Fromage ou laitage Buffet de desserts	Buffet de hors-d'œuvre Hamburger Frites Fromage ou laitage Buffet de desserts	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 (Chalonnes-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



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 (Chalonnes-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



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					
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**

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 (Chalonnes-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