

	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 dinde aux épices Viande de kebab sauce blanche Pommes rissolées Tomates à la provençale	Saucisse grillée Lieu rôti aux herbes Haricots verts au beurre Lentilles	Pilon de poulet Carottes glacées Boullgour	Bolognaise Fondant de porc Pâtes / Salade verte ☀️	Poisson du jour Omelette à la ciboulette Ratatouille 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
	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde aux épices Pommes rissolées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Saucisse grillée Haricots verts au beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilon de poulet Carottes glacées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bolognaise Pâtes / Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Ratatouille 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 à la courgette et à l'emmental</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>Burger</i> <i>Frites & salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : khzeo4</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

Fournisseurs 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.

	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	Poisson meunière Sauté de veau à la bohémienne Poêlée du chef Tortis	Paëlla de légumes Merguez grillées Riz Piperade	Tomates farcies au bœuf Semoule Salade verte	Rôti de porc au miel et à la moutarde Encornets au curry et lait de coco Gratin de brocolis et mozzarella Blé	Dinde au paprika Marmite de la mer Purée Poêlée de courgettes
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 Poisson meunière Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paëlla de légumes Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Tomates farcies au bœuf Semoule 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 Dinde au paprika Purée 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 & 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>	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

Fournisseurs 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

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 porc au caramel Cuisse de canette à la mexicaine Boullgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Poisson du jour Boulettes de bœuf sauce poivre Petits pois cuisinés Blé pilaf	Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail	Filet de dinde et ketchup Andouillette Frites Salsifis persillés	Paupiette de veau Pâtes au saumon Epinards Pâtes au beurre
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 Sauté de porc au caramel Boullgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Rougail de saucisse Riz basmati / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Filet de dinde et ketchup Frites Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Paupiette de veau Epinards Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Mix grilled</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>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Galette garnie</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**

🚗 **Fournisseurs 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	Jambon grillé Gratin de pommes de terre au poisson Salade verte ☀️ Pommes de terre	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	Poisson du jour sauce beurre blanc Cordon sauce bolognaise Riz Poêlée basquaise	Porc au thym Filet de poulet rôti Carottes à la crème Cocos blancs
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 Jambon grillé 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	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour sauce beurre blanc Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Porc au thym Carottes à la crème Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Fajitas 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 au 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**

🚛 **Fournisseurs 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	Saucisse grillée Dos de colin sauce basquaise Lentilles Poêlée campagnarde	Poisson pané Brochette de poulet au lait de coco Fondue de poireaux Semoule aux épices	Pâtes à la bolognaise Salade verte	Poulet à la marocaine (émincé de blanc de poulet, ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tarte au thon Ratatouille Blé pilaf	Poisson du jour Rôti de porc Riz Petits pois
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 Saucisse grillée Lentilles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson pané Fondue de poireaux 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 Poulet à la marocaine (émincé de blanc de poulet, ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Poisson du jour Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wok du chef</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<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 porc à la graine de moutarde</i> <i>Cocos blancs / Salade verte</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>	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

Fournisseurs 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