

	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 (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.



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	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Haricots beurre Riz	Falafels de fèves et coriandre Haut de cuisse de poulet Semoule Bâtonnière de légumes	Pizza Salade verte ☀️	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Frites Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Gratin de chou-fleur sauce béchamel Tortis trois couleurs
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 Paupiette de dinde sauce barbecue Haricots beurre Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Falafels de fèves et coriandre Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf à la méditerranéenne Frites Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Filet de poisson sauce aurore Gratin de chou-fleur sauce béchamel Fromage ou Laitage Buffet de desserts
LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Cannellonis</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Gratin de pommes de terre à la volaille</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Dos de colin en croûte</i> <i>Courgettes à l'ail</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> ☀️ <i>Croque au cheddar</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.

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	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Boulettes de veau Carottes au cumin Trio de céréales	Hachis parmentier Poisson du jour Salade verte Gratin de brocolis & fromage de brebis	Hot dog Salade verte		Sauté de porc au curry Julienne au beurre citronné Riz Tomates à la provençale
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 Nuggets de volaille et ketchup Carottes au cumin 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	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre Sauté de porc au curry Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
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>Lasagnes au saumon & épinards</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Emincé de poulet</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé sauce au poivre vert</i> <i>Petits pois</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

	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.

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)

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					
Équilibre TON menu					
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.

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)

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