


	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	Rougail de saucisse Cordon bleu Riz Julienne de légumes	Pilon de poulet sauce Tex Mex Poisson du jour sauce au beurre rouge Jardinière de légumes Boulgour	Bœuf mode Lentilles Bâtonnière de haricots plats	Macaronis sauce carbonara Cuisse de canard à l'échalote Brocolis Macaronis	Dos de colin Purée de potiron Pommes de terre grenailles
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 Rougail de saucisse Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pilon de poulet sauce Tex Mex Jardinière de légumes Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Bœuf mode Lentilles Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Macaronis sauce carbonara Brocolis Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Dos de colin Purée de potiron Fromage ou Laitage Buffet de desserts
--	--	--	---	--

LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Darne de saumon, crème de poireaux</i> <i>Purée de céleri</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Boulettes de bœuf</i> <i>Gratin de salsifis</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Tartiflette</i> <i>Salade panachée</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Omelette aux champignons</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !</b>
----------	--	--	---	---	---

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





Code à saisir : khzeo4

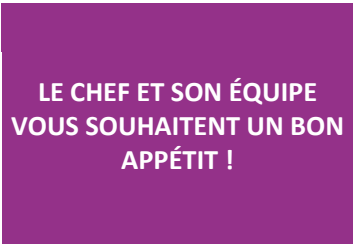
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 	Buffet de hors d'œuvre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Omelette au chorizo Salade verte  Purée / Blettes sautées à l'ail	Filet de dinde   Poêlée de légumes Blé	Marée du jour  Quiche lorraine Farfalles Epinards à la crème	Tajine de pois chiches aux fruits secs Langue de bœuf sauce ravigote  Semoule Légumes du chef
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	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre	Buffet de hors d'œuvre
Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Filet de dinde	Marée du jour	Tajine de pois chiches aux fruits secs
Haricots panachés	Salade verte	Poêlée de légumes	Farfalles	Semoule
Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts




<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> 	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> 	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> 	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> 
<i>Paupiette de veau</i>	<i>Dos de hoki au beurre citronné</i>	<i>Hamburger</i>	<i>Jambon grillé</i>
<i>Flageolets</i>	<i>Chou-fleur persillé</i>	<i>Frites</i>	<i>Carottes rôties</i>
<i>Fromage ou laitage</i>	<i>Fromage ou laitage</i>	<i>Fromage ou laitage</i>	<i>Fromage ou laitage</i>
<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de desserts</i>



 **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 (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](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 	Repas de Noël	Buffet de hors d'œuvre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au miel  Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Lentilles	Pennes à la bolognaise Filet de julienne au citron  Pennes / Endives braisées	Merguez   Boulgour Poêlée de légumes de saison		Curry de légumes au lait de coco  Nems au poulet Riz Fondue de poireaux
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 Sauté de porc au miel Fricassée de carottes jaunes et oranges Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Pennes à la bolognaise  Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Merguez Boulgour Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Repas de Noël	Buffet de hors d'œuvre Curry de légumes au lait de coco  Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts
--	--	---	---------------	---

LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i>  <i>Tarte aux légumes &amp; emmental</i> <i>Salade verte</i>  <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i>  <i>Sot -l'y-laisse de dinde aux quatre épices</i> <i>Potimarron rôti</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>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i>  <i>Rôti de porc</i> <i>Poêlée du chef</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>
----------	---	--	--	---	---

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

Code à saisir : khzeo4


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
					
<i>LE DÎNER</i>					<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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

Code à saisir : khzeo4


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					
					
<i>LE DÎNER</i>					<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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

Code à saisir : khzeo4