

	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 et ketchup Julienne au beurre citronné Haricots beurre Blé	Hachis parmentier Sauté de porc au curry Salade verte Purée	Hot dog Salade verte	Lieu sauce au chorizo et poivrons Crêpinette de porc Courgettes sautées Pennes	Boulettes d'agneau sauce au yaourt Filet de dinde aux pommes Riz Tomates à la provençale	
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 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	Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce au chorizo et poivrons Courgettes sautées Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Boulettes d'agneau sauce au yaourt 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>Fajitas au poulet</i> <i>Salade verte, tomates et guacamole</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Salade de p. de terre et thon à la Tahitienne</i> <i>(p. de terre, thon, concombre, tomates, ail et sauce soja)</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<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

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.

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	Jambon grillé Aile de raie aux câpres Petits pois cuisinés Boulgour	Emincé de dinde Tandoori Paupiette de veau au paprika Poêlée du chef Potatoes	Calamars à l'Armoricaine Epinards à la crème Riz	Couscous Escalope de volaille sauce au poivre Semoule / Légumes du couscous	Colin Meunière Saucisse grillée Farfalles Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage (SIQO)
DESSERT	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts	Buffet de desserts
 La proposition de menu équilibré !	Buffet de hors d'œuvre Jambon grillé Petits pois cuisinés Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Emincé de dinde Tandoori Poêlée du chef Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Buffet de hors d'œuvre Calamars à l'Armoricaine Epinards à la crème 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 Colin Meunière Farfalles Fromage ou Laitage (SIQO) Buffet de desserts
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>Poisson pané</i> <i>Purée de carottes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Wings de poulet aux épices Mexicaine</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Côte de porc grillée</i> <i>Lentilles</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 (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	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Echine de porc sauce charcutière Haricots verts au beurre Riz	Pâtes à la bolognaise Lieu rôti aux herbes Salade verte Pâtes / Fenouil confit	Saumon au pesto Pommes de terre vapeur Légumes du jour		Fondant de porc aux champignons Pilons de poulet Tex Mex Carottes glacées Semoule épicée
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
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Buffet de hors d'œuvre Cordon bleu Haricots verts au beurre 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 Saumon au pesto Pommes de terre vapeur Fromage ou Laitage Buffet de desserts	Semaine du goût & 1er temps d'animation	Buffet de hors d'œuvre Fondant de porc aux champignons Carottes glacées Fromage ou Laitage Buffet de desserts
	LE DÎNER	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Ribs de porc caramélisés</i> <i>Poêlée du chef</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>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de dinde</i> <i>Brocolis</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Blanquette de poisson</i> <i>Riz</i> <i>Fromage ou laitage</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

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					
<p>La proposition de menu équilibré !</p>					
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.

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.



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					
<p>La proposition de menu équilibré !</p>					
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

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.

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : khzeo4