

| | 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 | | | | | |
| PRODUIT LAITIER | | | | | |
| 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 desserts | Buffet de desserts | Buffet de desserts | Buffet de desserts | Buffet de desserts |
| LE DÎNER | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! |

La proposition de menu équilibré !

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 | 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 | Quiche lorraine Salade verte | Marée du jour Escalope à la crème Farfalles Epinards à la crème | Couscous Langue de bœuf sauce ravigote Semoule / Légumes du couscous |
| 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 Nuggets de volaille Haricots panachés 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 Quiche lorraine Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Marée du jour Farfalles Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Buffet de desserts |
| LE DÎNER | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Paupiette de veau</i> <i>Flageolets</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Dos de hoki au beurre citronné</i> <i>Chou-fleur persillé</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> | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Carottes rôties</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! |

La proposition de menu équilibré !

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 Poir 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 | Féried | Buffet de hors d'œuvre | Buffet de hors d'œuvre | Buffet de hors d'œuvre | Buffet de hors d'œuvre |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | | Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Salade verte Pennes/endives braisées | Poulet façon Grand-Mère Riz Poêlée de légumes de saison | Saucisse grillée Gratin malouin (bœuf haché, chou-fleur et béchamel) Chou-fleur Semoule | Cuisse de canette braisée Poisson aux petits légumes Blé 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 |
| | Féried | Buffet de hors d'œuvre Pennes à la carbonara Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Poulet façon Grand-Mère Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Saucisse grillée Chou-fleur Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Cuisse de canette braisée Blé Fromage ou Laitage Buffet de desserts |
| LE DÎNER | Féried | <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>Rôti de porc</i> <i>Lentilles</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> | LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! |

La proposition de menu équilibré !

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 | 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 | Filet de poulet Tandoori Tajine d'agneau Semoule Julienne de légumes | Steak haché sauce ketchup Paupiette de veau Riz Haricots beurre | Lasagnes Salade verte | Mijoté de porc à la graine de moutarde Quiche au thon Petits pois Blé | Poisson meunière Croque à la sauce tomate et fromage Purée de butternut Pommes de terre |
| 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 |
| La proposition de menu équilibré ! | Buffet de hors d'œuvre Filet de poulet Tandoori Semoule Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Steak haché sauce ketchup Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Mijoté de porc à la graine de moutarde Petits pois Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Poisson meunière Purée de butternut Fromage ou Laitage Buffet de desserts |
| LE DÎNER | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Filet de cabillaud</i> <i>Poêlée de légumes</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Panini</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Saucisse grillée</i> <i>Ecrasé de pommes de terre</i> <i>Fromage ou laitage</i> <i>Buffet de desserts</i> | <i>Buffet de hors-d'œuvre</i> <i>Pizza au poulet</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 | Buffet de hors d'œuvre | Buffet de hors d'œuvre | |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Cordon bleu Porc aux abricots Tortis Brocolis au beurre | Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Semoule | Curry de volaille Riz | Bœuf au paprika Rôti de porc à la diable Purée Poêlée forestière (champignons) | Lieu sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce Suprême Carottes Vichy Boulgour | |
| 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 Cordon bleu Tortis Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Jambon braisé Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Curry de volaille Riz Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Bœuf au paprika Purée Fromage ou Laitage Buffet de desserts | Buffet de hors d'œuvre Lieu sauce Dieppoise Carottes Vichy Fromage ou Laitage Buffet de desserts | |
| | LE DÎNER | Buffet de hors-d'œuvre Chili con carne Riz / haricots rouges Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Gougère au fromage Salade verte Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Quiche au thon Salade panachée Fromage ou laitage Buffet de desserts | Buffet de hors-d'œuvre Wings de poulet sauce tex mex Légumes sauce basquaise et chorizo Fromage ou laitage Buffet de desserts | <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 (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