

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au surimi Riz à l'ananas et avocat Friand au fromage Duo de choux Salad'bar	Céleri aux pommes Pamplemousse Terrine de campagne Oeuf sauce Gribiche Salad'bar	Salade de perles océane Salade de lentilles au saumon fumé Maquereaux au vin blanc Endives au fromage Salad'bar	Salade, emmental, jambon et pommes Betteraves vinaigrette Riz niçois Cervelas vinaigrette Salad'bar	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon Chou blanc aux lardons Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelottes Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Emincé de dinde au curry Julienne de légumes Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Choucroute Pommes vapeur / Chou braisé	Tarte au thon Coq au vin Salade verte Blé	Rôti de porc à la dijonnaise Pâtes à la bolognaise Gratin de chou-fleur Farfalles	Paëlla Côte de porc sauce aux champignons Riz Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Beignet Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare Fruit frais	Compote meringuée Poire au chocolat Paris - Brest Fruit frais	Galette des rois Fruit frais	Fruit frais Tiramisu Crème dessert Compote de fruits
 MOVE <i>your plate</i> La proposition de menu équilibré !	Pommes de terre au surimi Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Pommes vapeur / Chou braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Salade de perles océane Tarte au thon Salade verte Fromage ou Laitage Compote meringuée	Salade, emmental, jambon et pommes Rôti de porc à la dijonnaise Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Galette des rois	Saucissons panachés Paëlla Riz Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Salad'bar</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Brocolis à la crème</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Ile flottante</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Vénus à l'abricot</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Flan nappé</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Panini</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Tapioca au lait au caramel au beurre salé</i> <i>Fruit frais</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

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
Produit Bio
Produits issus de l'agriculture locale
 * Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
 * Volaille : Anjou Volailles à Chalonnnes sur Loire
 * Pain : Tradéoz à Rezé

 Légumes Party !

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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre Salad'bar	Crêpe au fromage Pommes de terre, museau et oignons Chou à la hongroise Céleri rémoulade Salad'bar	Salade verte, Edam et Gouda Poireaux vinaigrette Œuf mayonnaise Rillettes et cornichons Salad'bar	Salade César: poulet et croûtons Piémontaise aux pommes Granny Salade de pois chiches Salami Salad'bar	Mousse de foie Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym Gratin de pommes de terre / Salade verte Poêlée méridionale	Pot au feu Calamars à la romaine Légumes du pot au feu Pommes vapeur	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard Purée	Saucisse grillée Blanquette de veau Flageolets / Haricots beurre	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise	Duo de fromage blanc et compote Milk shake maison Gâteau à l'ananas Fruit frais	Flan pâtissier Semoule au caramel Millefeuille Fruit frais	Pâtisserie à l'abricot Riz au lait Fruit frais Brioche maison	Fruit frais Panna cotta Cocktail de fruits Rose des sables
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Gratin savoyard Gratin de pommes de terre / Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Pot au feu Légumes du pot au feu Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Salade verte, Edam et Gouda Poulet rôti Mélange campagnard Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Salade César: poulet et croûtons Saucisse grillée Flageolets / Haricots beurre Fromage ou Laitage Pâtisserie à l'abricot	Mousse de foie Filet de lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Filet de julienne et sa fondue de poireaux Poêlée de navets et carottes Fromage ou Laitage Fruit frais Cookies Buffet de desserts	Salad'bar Brochette de dinde marinée Potatoes Fromage ou Laitage Fruit frais Moka au café Buffet de desserts	Salad'bar Raviolis gratinés Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Gâteau au yaourt Buffet de desserts	Salad'bar Quiche aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Entremets Fruit frais Buffet de desserts	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

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.
Produit Bio
Produits issus de l'agriculture locale
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé

 Légumes Party !

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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs Riz au thon Salade de lardons et pommes ☀️ Pâté forestier Salad'bar	Carottes et chou râpés ☀️ Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja ☀️ Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon Salad'bar	Pamplemousse ☀️ Champignons à la grecque Salade aux fruits secs ☀️ Tartelette neptune Salad'bar	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmier Toast aux maquereaux Rillettes Salad'bar	Endives, noix et pommes ☀️ Carottes aux raisins ☀️ Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Calamars frits sauce aigre douce Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Steak haché Haricots verts à l'ail Flageolets	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites / Poêlée basquaise	Quiche aux légumes maison Rosbeef au jus Salade verte ☀️ Purée / Haricots plats	Boulettes de bœuf Rôti de veau aux champignons Poêlée du chef Coquillettes	Chili con carne Jambon sauce madère Riz Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt aromatisé Fromage blanc Tarte au chocolat Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Entremets à la pistache Crème créole Gâteau bulgare	Mousse bicolore / au chocolat Flan nappé au caramel Crumble aux pommes Fruit frais ☀️	Chou à la crème Tarte au citron Milk shake Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Compote de fruits Poire Belle Hélène Charlotte au caramel
La proposition de menu équilibré !	Pâtes, dés de volaille et maïs Sauté de porc au caramel Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Quiche aux légumes maison Salade verte Fromage ou Laitage Mousse bicolore / au chocolat	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Poêlée du chef Fromage ou Laitage Chou à la crème	Endives, noix et pommes Chili con carne Riz Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Lasagnes Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Panna cotta aux fruits rouges Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar Galette complète Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Mousse au citron Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar Poitrine de porc grillée Semoule Fromage ou Laitage Oeufs à la neige au coulis de fruits Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar Cassolette de poisson aux petits légumes Riz Fromage ou Laitage Salade d'agrumes Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	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

🇫🇷 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

Produit Bio

Produits issus de l'agriculture locale
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé

Légumes Party !



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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois au jambon et à l'emmental Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la grecque Saucissons panachés Salad'bar	Riz au surimi Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron Salad'bar	Pâté de campagne Toast de sardines Betteraves vinaigrette Brocolis à la parisienne Salad'bar	Céleri aux pommes Salade croquante à la mimolette Croque suisse Pâté de foie Salad'bar	Taboulé Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes Cervelas vinaigrette Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes / Fondue de choux verts	Pilon de poulet sauce tex mex Normandin de veau Petits pois Semoule	Jambalaya Beignets de calamars Riz Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Cordon bleu Carottes vichy Gratin dauphinois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat	Fruit frais Crème au caramel Forêt noire Ananas au sirop	Fruit frais Vénus aux abricots Pomme cuite Marbré	Entremets au chocolat Fromage blanc Millefeuille Fruit frais	Crêpe pour la Chandeleur Tiramisu Compote crumble Fruit frais
MOVE votre plate La proposition de menu équilibré !	Chou chinois au jambon et à l'emmental Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Crème dessert	Riz au surimi Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Pâté de campagne Jambalaya Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Taboulé Dos de colin meunière Carottes vichy Fromage ou Laitage Crêpe pour la Chandeleur
LE DÎNER	Salad'bar Saucisse grillée Pâtes Fromage ou Laitage Clafoutis aux pêches Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Tartiflette Salade panachée Fromage ou Laitage Mousseline en verrine Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Pizza Frites / Salade verte Fromage ou Laitage Tarte aux pommes Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Cordon bleu Riz / Gratin de salsifis Fromage ou Laitage Crêpe Fruit frais Buffet de desserts	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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit Bio

Produits issus de l'agriculture locale
* Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
* Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé

Légumes Party !



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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage Cake aux légumes Pêches au thon Betteraves vinaigrette Salad'bar	Carottes râpées vinaigrette ✨ Salade verte, Edam Gouda ✨ Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates Salad'bar	Salade de haricots verts au thon Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon Salad'bar		Radis noir aux pommes ✨ La coleslaw ✨ Pizza Haricots blancs au basilic Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Sausisse grillée Haricots panachés Riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte ✨ Gratin de blettes / Purée	Couscous Langue de bœuf ravigote Semoule / Légumes du couscous		Poisson aux petits légumes Brochette de dinde Epinards à la crème Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ✨ Vénus à l'abricot Gaufre Cocktail de fruits	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais ✨ Compote de pommes et banane	Fruit frais ✨ Pêche melba Framboisier Entremets normand		Roulé à la confiture Tarte au citron meringuée Fruit frais ✨ Entremets à la vanille
 La proposition de menu équilibré !	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Salade de haricots verts au thon Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis noir aux pommes Poisson aux petits légumes Epinards à la crème Fromage ou Laitage Roulé à la confiture	
LE DÎNER	Salad'bar Jambon grillé Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Entremets au chocolat Buffet de desserts	Salad'bar Omelette Riz Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Milk shake aux fruits rouges Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas Salade verte, tomates et guacamole ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Gâteau hawaïen Buffet de desserts		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

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit Bio

Produits issus de l'agriculture locale
 * Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle sur Erdre
 * Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire
 * Pain : Tradéoz à Rezé

Légumes Party !



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

Code à saisir : FIOPIUNH