

LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES

Semaine du 22/04 au 28/04

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	LUNDI de Pâques	Betteraves en vinaigrette	Courgettes râpées au curry	Tomates et mozzarella 🕌	Cake aux légumes
		Salade de haricots verts au vinaigre balsamique	Salade d'avocat aux crevettes	Salade, ananas, pommes et noix	Quiche aux légumes
		Oeuf sauce Gribiche	Pamplemousse **	Toast au fromage de chèvre et chorizo	Rillettes de poisson
		Surimi et macédoine de légumes	Mousse de foie	Pâté de campagne	Cervelas aux fines herbes
		Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Jambon grillé	Lasagnes	Paëlla	Filet de poisson à l'oseille
		Escalope de volaille sauce suprême	Poisson en papillote	Cuisse de canette aux pêches	Rôti de porc à la diable
		Petits pois à la Française	Salade verte 🕌	Riz	Gratin breton
		Carottes à la crème	Blé / Tomates au four	Bâtonnière de légumes	Pennes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Crème au caramel	Flan nappé	Entremets au chocolat	Cocktail de fruits
		Fruit frais **	Poire façon Belle-Hélène	Yaourt aux fruits	Pomme cuite au caramel
		Chou à la Chantilly	Mousse au nougat	Fruit frais **	Fruit frais
		Liégeois	Fruit frais 🕌	Moelleux aux amandes	Muffin
La proposition de menu équilibré !		Betteraves en vinaigrette	Courgettes râpées au curry	Tomates et mozzarella	Cake aux légumes
		Jambon grillé	Lasagnes	Paëlla	Filet de poisson à l'oseille
		Petits pois à la Française	Salade verte	Riz	Gratin breton
		Fromage ou Laitage Crème au caramel	Fromage ou Laitage Flan nappé	Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Fromage ou Laitage Cocktail de fruits
					Cocktail de Huits
		Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
LE DÎNER	LIND	Croque-Monsieur	Tajine	Flammekueche	LE CHEF
		Salade verte / Pommes sautées	Semoule	Salade verte	ET SON ÉQUIPE
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	VOUS SOULAITENT

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Fruit frais

Buffet de desserts

Clafoutis aux abricots

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre

Fruit frais Buffet de desserts

Singapour

Fruit frais

Buffet de desserts

Cookies

VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!





Produits issus de l'agriculture locale

restaurant sont 100% françaises.

* 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



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

Code à saisir : FIOPIUNH

Légumes Party!

Produit Bio

Produit de saison







HORS D'ŒUVRE











Céleri aux pommes

Andouille et cornichons

Saucisse grillée

Steak de thon sauce Basquaise

Purée / Tomates à la Provençale

Farfalles au poulet Salad'bar

LUNDI

Riz aux légumes sombrero Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché Salad'bar

Salade de blé

Pintade aux abricots

Crumble de courgettes

MARDI

Pâtes Fromage ou Laitage

Filet de merlu pané



PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

LE DÎNER



Crumble au pain d'épices

Fromage ou Laitage

Fruit frais Mousse au chocolat

*

Mousseline à l'abricot Pêche Melba Tarte au citron Fruit frais

Buffet d'entrées

Lasagnes

Salade verte

Fromage ou laitage Fruit frais

Buffet de desserts

Flan Parisien













MERCREDI



LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES

Semaine du 29/04 au 05/05

Carottes, céleri, julienne de Salade, jambon, fromage et courgettes, œuf et tomates, radis

JEUDI

tomates Salade au Bleu, lardons et noix

Rillettes

Pommes de terre au thon

Salad'bar

Pilon de poulet sauce Tex-Mex

Bœuf au paprika

VENDREDI



Melon Wrap maison

Sardines au citron

Salad'bar

Tomates farcies Sauté de canard à la framboise

Semoule

Poêlée du chef

Fromage ou Laitage

Liégeois au chocolat

Roulé à la confiture

Fruit frais

Cocktail de fruits

Ratatouille / Riz

Fromage ou Laitage

Faisselle au caramel au beurre salé

Brownie

Gaufre

Fruit frais



Buffet d'entrées

Rôti de bœuf

Pommes grenaille

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Buffet de desserts Gâteau de semoule

VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

LE CHEF

ET SON ÉQUIPE

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

Code à saisir : FIOPIUNH

Produits issus de l'agriculture locale



* Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire

* Pain : Tradéoz à Rezé





HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD

ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

La proposition de menu équilibré !

LE DÎNER





Tomates en vinaigrette au fromage de brebis

Taboulé de chou-fleur mimosa

LUNDI

Duo de saucissons

Riz au surimi vinaigrette

Salad'bar

Pâtes à la carbonara

Escalope Viennoise

Pâtes / Brocolis



MARDI

Tomate farcie au thon

Oeuf mayonnaise

Pâté de campagne

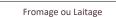
Asperges, œuf et tomates

MERCREDI

8 Mai 1945

Poisson du jour

Printanière de légumes / Frites



Fromage ou Laitage Velouté aux fruits

Liégeois

Amandine

Fruit frais

Fruit frais

Poire au sirop

Semoule au lait

Flan pâtissier

Salad'bar

Poulet rôti

Petits pois

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Buffet de desserts

Œufs au lait

*

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



Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison













- * Lait, fromage blanc, fromage (tomme) : Ferme de la Pannetière à La Chapelle
- * Volaille : Anjou Volailles à Chalonnes sur Loire
- * Pain: Tradéoz à Rezé

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES

Semaine du 06/05 au 12/05

JEUDI VENDREDI Macédoine de légumes Céleri râpé Salade aux lardons Riz au thon Friand Bruschetta aux légumes Maquereau à la moutarde Assiette nordique Salad'bar Salad'bar Emincé de dinde à la crème Dos de colin en croûte d'épices Boulettes de bœuf à la Sauté de veau aux olives Provençale O, Haricots plats Carottes au jus / Boulgour D. Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits rouges Muffin aux pépites Ile flottante Chou à la crème Crumble aux fruits Mousse au miel et nougat Fruit frais Fruit frais

Salad'bar Croissant au fromage Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais

Buffet de desserts

Crème Bourguignonne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!



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

Code à saisir : FIOPIUNH





LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES

Semaine du 13/05 au 19/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs	Salade César	Salade de tomates mimosa	Concombre à la Bulgare	Rillettes et cornichons	
	Champignons à la crème	Chou-fleur vinaigrette	Guacamole et tortilla	Betteraves mimosa	Tarte à la tomate et fromage de chèvre	
	Saucisson à l'ail	Roulé au jambon et macédoine	Sardines au citron	Salade de blé aux crevettes	Salade, emmental, jambon et maïs	
	Riz à l'avocat, ananas et crevettes	Pâtes au surimi	Pamplemousse **	Pain au thon	Pastèque **	
	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Bœuf à la provençale	Rougail de saucisse	Poulet rôti	Poisson du jour	
	Cuisse de canette à la Mexicaine	Paupiette de veau	Poisson du jour	Steack haché	Sauté de porc au caramel	
	Riz / Céleri braisé	Petits pois / Purée	Poêlée Basquaise / Coquillettes	Pommes sautées / Salsifis à la tomate	Epinards / Semoule	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fromage blanc aux framboises/fraises	Beignet	Poire liégeoise	lle flottante	Fruit frais **	
	Fruit frais **	Pomme cuite sur pain d'épices	Compote royale	Crème brûlée maison	Salade de fruits frais	
	Crème dessert	Soupe de fruits rouges	Gâteau au yaourt	Fruit frais	Tiramisu	
	Gaufre	Fruit frais	Fruit frais	Tarte aux fruits frais	Entremets	
	Carottes râpées et maïs	Salade César	Salade de tomates mimosa	Concombre à la Bulgare	Rillettes et cornichons	
Molite	Cordon bleu Riz / Céleri braisé	Bœuf à la provençale Petits pois / Purée	Rougail de saucisse Poêlée Basquaise / Coquillettes	Poulet rôti Pommes sautées / Salsifis à la tomate	Poisson du jour Epinards / Semoule	
La proposition de menu équilibré !	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	Fromage blanc aux framboises/fraises	Beignet	Poire liégeoise	lle flottante	Fruit frais	
LE DÎNER	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar	Salad'bar		
	Escalope de dinde	Cassolette de poisson	Pizza aux trois fromages	Galette complète	LE CHEF	
	Lentilles	Blé	Salade verte	Salade verte	ET SON ÉQUIPE	
	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou Laitage	VOUS SOUHAITENT	
	Fruit frais 🕌	Fruit frais	Fruit frais Fruit frais 75		UN BON APPÉTIT!	
	Buffet de desserts	Tarte aux myrtilles	Buffet de desserts	Buffet de desserts Chou à la Chantilly		
	lle flottante	Buffet de desserts	Flan nappé	Buffet de dessert		



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.









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



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

Code à saisir : FIOPIUNH



HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD

ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

La proposition de menu équilibré!

I F DÎNFR







Betteraves en vinaigrette Melon Salade Niçoise

légumes

Fromage ou laitage

Fruit frais

Entremets à la vanille

Duo de fromage blanc et sa

compotée de pêches Paris-Brest

Salad'bar

Filet de grenadier à la sauce aux

crevettes

Purée de courgettes aux épices

Fromage ou laitage

Fruit frais

Buffet de desserts

Cookies

Museau en vinaigrette Salad'bar

LUNDI

Jambon grillé à la sauce Charcutière Steak haché sauce Basquaise

Lentilles au jus / Julienne de

Poêlée du Chef D. Salsifis à la tomate Fromage ou laitage

MARDI

Râpé de courgettes et carottes

au curry

Salade, ananas, noix, et pommes

Concombre

Rillettes de maquereau

Salad'bar

Sauté de veau

Marmite de la mer

Riz au lait au caramel Gâteau au fromage blanc Crème dessert

Fruit frais

Fromage ou laitage Fruit frais

Glace Buffet de desserts

Salad'bar Tomates farcies Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais Buffet de desserts

MERCREDI

Pamplemousse

Salade de blé

Taboulé

Œuf mayonnaise

Salad'bar

Longe de porc marinée

Brochette de volaille à

l'orientale

Jeunes carottes / Flageolets

Fromage ou laitage

Tarte aux pommes

Feuilleté à l'ananas

Flan nappé

Fruit frais

Gâteau au yaourt

Buffet de desserts

VENDREDI Salade de poulet, petits pois et

LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES Semaine du 20/05 au 26/05

JEUDI

Salade verte, Edam, Gouda et

jambon

Tomates et mozarella

Toast au fromage de chèvre

Du de saucissons

Salad'bar

Poisson Meunière

Navarin d'agneau

Riz / Haricots panachés

Fromage ou laitage

Fruit frais

Cocktail de fruit frais

Tarte à la rhubarbe

Glace

Salad'bar

Quiche Lorraine

Salade verte

Fromage ou laitage

tomates Piémontaise

Cake aux légumes

Salami aux cornichons

Salad'bar

Paleron au jus

Filet de dinde aux pommes

Gratin de brocolis et mozarella /

Fromage ou laitage

Crème au caramel

Far Breton

Pain perdu

Fruit frais

Salad'bar Tortilla aux lardons et pommes de terre

Salade verte

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre

Fruit frais

Panna cotta

*

LE CHEF **ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**

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

Code à saisir : FIOPIUNH

Produit de saison











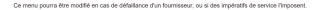


restaurant sont 100% françaises.

* 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





LYCÉE SAINT FÉLIX - NANTES

Semaine du 27/05 au 02/06

	JEUDI	VENDREDI
*		
* *		
	JEUDI	
	de l'Ascension	
	A Company	
*		
ats		
		LE CHEF
		ET SON ÉQU
		VOUS SOUHAI

IPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**



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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI		MARDI		MERCREDI	
	Melon **		Concombre et fromage de brebis	*	Pastèque	*
	Taboulé au surimi		Chou blanc aux lardons	*	Radis au beurre	*
HORS D'ŒUVRE	Boulgour, tomates et basilic *		Tomates à l'Antiboise	*	Tartelette aux fruits de mer	
	Salade de brocolis et cœurs de palmier		Rillettes au saumon		Salade de lentilles et lardons	
	Salad'bar		Salad'bar		Salad'bar	
	Viennoise de volaille		Pâtes à la bolognaise		Poulet rôti	
PLAT CHAUD	Brandade de poisson		Dos de colin rôti au lard		Quiche maison	
ET GARNITURES	Haricots verts / Purée				Potatoes / Bâtonnière de haricots plats	
			Brunoise de légumes / Pâtes		Salade panachée	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
	Fromage blanc		Entremets à la vanille		Liégeois au chocolat	
DESCEPT	Pêche Thabor		Poire Belle-Hélène		Flan nappé au caramel	
DESSERT	Donuts		Gâteau Bulgare		Bavarois aux fruits	

La proposition de menu équilibré!

LE DÎNER

Salad'bar

Travers de porc au miel Lentilles cuisinées

Fruit frais

Fromage ou Laitage

Blanc-manger et son coulis de fruits rouges Fruit frais

Buffet de desserts

Salad'bar

Bruschetta

Salade verte

Fruit frais



Fruit frais

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Cake aux fruits

Buffet de desserts

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



Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison







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