

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon ☀️ Concombre vinaigrette ☀️ Saucisson à l'ail Pâtes au surimi Salad'bar	Tarte à la tomate et fromage de chèvre Rillettes et cornichons Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Pastèque ☀️ Salad'bar	Carottes râpées et maïs ☀️ Guacamole et tortilla Sardines au citron Pamplemousse ☀️ Salad'bar	Tomates et maïs ☀️ Betteraves mimosa Salade de blé aux crevettes Quiche au thon Salad'bar	Concombre bulgare ☀️ Chou-fleur vinaigrette Melon ☀️ Riz à l'avocat, ananas et crevettes Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Frites/céleri braisé	Sauté de bœuf à la Provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois Tian de légumes	Rougail de saucisse Poisson du jour Légumes du rougail/riz	Poisson Meunière Cuisse de canette mexicaine Coquillettes/salsifis à la tomate	Poisson du jour Steak haché Epinards/purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Crème dessert Fruit frais ☀️ Gaufre	Tarte fine aux pommes Fruit frais ☀️ Tiramisu Entremets	Compote royale Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️ Poire liégeoise	Ile flottante Crème brûlée maison Fruit frais ☀️ Tarte aux fruits frais	Brownie Bavaroise Soupe de fruits rouges Fruit frais ☀️
MOVE Your plate La proposition de menu équilibré !	Melon Poulet rôti Frites/céleri braisé Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Tarte à la tomate et fromage de chèvre Sauté de bœuf à la Provençale Petits pois Fromage ou Laitage Tarte fine aux pommes	Carottes râpées et maïs Rougail de saucisse Légumes du rougail/riz Fromage ou Laitage Compote royale	Tomates et maïs Poisson Meunière Coquillettes/salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Ile flottante	Concombre bulgare Poisson du jour Epinards/purée Fromage ou Laitage Brownie
LE DÎNER	Salad'bar Poitrine grillée Lentilles Fromage ou Laitage Salade de fruits frais ☀️ Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar Cassolette de poisson Blé Fromage ou Laitage Glace Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar Pizza aux trois fromages Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Flan nappé Buffet de desserts	Salad'bar Galette complete Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Yaourt aux fruits 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	Betteraves vinaigrette Taboulé Salade niçoise Museau vinaigrette Salad'bar	Pastèque Salade, ananas, noix et pommes Pissaladière Rillettes de maquereaux Salad'bar	Pamplemousse Salade de blé Concombre vinaigrette Œuf mayonnaise Salad'bar	Râpé de courgettes et carottes au curry Tomates et mozzarella Toast au fromage de chèvre Tomates Niçoise Salad'bar	Salade de lardons, petits pois et tomates Salami et cornichons Melon Piémontaise Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce charcutière Sauté de veau Lentilles au jus/julienne de légumes	Saumon à l'oseille Brochette de volaille à l'Orientale Poêlée du chef/semoule	Longe de porc marinée Navarin d'agneau Carottes Vichy/flageolets	Boulettes de bœuf Marmite de la mer Riz/haricots panachés	Paleron au jus Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella/purée
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Entremets à la vanille Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches Chou au chocolat	Crème dessert Riz au lait au caramel Gâteau au fromage blanc Fruit frais	Tarte aux pommes Feuilleté à l'ananas Flan Parisien Fruit frais	Cocktail de fruits frais Fruit frais Tarte à la rhubarbe Mousse au chocolat	Crème au caramel Clafoutis Muffin Fruit frais
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Betteraves vinaigrette Jambon grillé sauce charcutière Lentilles au jus/julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Saumon à l'oseille Poêlée du chef/semoule Fromage ou Laitage Crème dessert	Pamplemousse Longe de porc marinée Carottes Vichy/flageolets Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Râpé de courgettes et carottes au curry Boulettes de bœuf Riz/haricots panachés Fromage ou Laitage Cocktail de fruits frais	Salade de lardons, petits pois et tomates Paleron au jus Gratin de brocolis et mozzarella/purée Fromage ou Laitage Crème au caramel
LE DÎNER	Salad'bar Filet de grenadier sauce aux crevettes Purée de courgettes aux épices Fromage ou laitage Pomme aux amandes Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Omelette aux lardons Salade verte Fromage ou laitage Gâteau au yaourt Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Tomates farcies Boulgour Fromage ou laitage Fruit frais Glace Buffet de desserts	Salad'bar Quiche lorraine Salade verte Fromage ou laitage Fruit frais Panna Cotta 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 Chalennes 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	Melon Taboulé au surimi Boullgour, tomates et basilic Salade de brocolis et cœurs de palmier Salad'bar	Concombre et fromage de brebis Chou blanc aux lardons Tomates à l'antiboise Rillettes au saumon Salad'bar	Radis et beurre Pastèque Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons Salad'bar	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Toast au thon Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Cervelas vinaigrette Salad'bar	Duo de melon et pastèque Carottes aux raisins Macédoine Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Brandade de poisson Haricots verts/purée	Chili con Carne Dos de colin rôti au lard Riz/poêlée Méridionale	Poulet rôti Quiche maison Frites/bâtonnière de haricots plats Salade panachée	Fondant de porc Cuisse de canette Forestière Carottes glacées Courgettes sautées	Poisson Carbonade de boeuf Boullgour/ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc Pêche thabor Blanc-manger Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau bulgare Entremets à la vanille	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais	Beignet Carpaccio d'ananas Fruit frais	Compote Panna Cotta Rocher à la noix de coco Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Melon Cordon bleu Haricots verts/purée Fromage ou Laitage Fromage blanc	Concombre et fromage de brebis Chili con Carne Riz/poêlée Méridionale Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Poulet rôti Frites/bâtonnière de haricots plats Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Fondant de porc Carottes glacées Fromage ou Laitage Beignet	Duo de melon et pastèque Poisson Boullgour/ratatouille Fromage ou Laitage Compote
LE DÎNER	Salad'bar Travers de porc au miel Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Fruit frais Pomme grand-mère Buffet de desserts	Salad'bar Bruschetta Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au citron Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Poisson poché aux petits légumes Fromage ou Laitage Fruit frais Cake aux fruits Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Salade d'agrumes 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

Produit Bio

Légumes Party !

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Champignons à la crème de citron Macédoine Pommes de terre, jambon et tomates Melon Salad'bar	Crêpe au fromage Rillettes Salade de croûtons et lardons Radis et beurre Salad'bar	Pamplemousse Verrine d'avocat et crevettes Concombre et fromage de brebis Duo de carottes jaune et orange Salad'bar	Melon Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto Salad'bar	Tomates à l'huile d'olive Saucissons panachés Melon Cervelas vinaigrette Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce paprika Aile de raie aux câpres Petits pois à la Française/riz	Sauté de volaille Travers de porc sauce barbecue Gratin de courgettes, tomates et fromage/haricots blancs à la tomate	Boulettes de bœuf Tortillas Pommes vapeur persillées/chou-fleur	Couscous Grillade de porc Semoule / Légumes du couscous	Rougail de poisson Escalope de dinde Pâtes/duo de carottes et navets
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Crème Alsacienne Crème au caramel Liégeois à la vanille	Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Forêt Noire Fruit frais Abricots Pâtissier	Mousseline aux fruits Riz au lait Fruit frais Tiramisu	Fruit frais Entremets à la vanille Muffin aux framboises Mousse à la noix de coco	Compote et crumble Crème Bourguignonne Moelleux au chocolat Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Champignons à la crème de citron Paupiette de veau sauce paprika Petits pois à la Française/riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Sauté de volaille Gratin de courgettes, tomates et fromage/haricots blancs à la tomate Fromage ou Laitage Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe	Pamplemousse Boulettes de bœuf Fromage ou Laitage Mousseline aux fruits	Melon Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates à l'huile d'olive Rougail de poisson Pâtes/duo de carottes et navets Fromage ou Laitage Compote et crumble
LE DÎNER	Salad'bar Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Glace Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Feuilleté de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Clafoutis aux pêches Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Emincé de dinde à la normande Blé Fromage ou Laitage Cake au citron Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Boulettes de bœuf Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais Gâteau de riz 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	Céleri aux pommes ✨ Salade du pêcheur Tomates et mozzarella ✨ Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil Salad'bar	Tomates vinaigrette ✨ Champignons à la grecque ✨ Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage Salad'bar	Bruschetta Croque-monsieur Emincé de volaille, céleri-rave et emmental ✨ Terrine de poisson Salad'bar	Œuf mayonnaise Pâté forestier Salade d'emmental et tomates ✨ Boulgour au surimi Salad'bar	Concombre, maïs et fromage ✨ Salade d'asperges et tomates ✨ Saucisson sec Chou-fleur mimosa Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes/pâtes	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Purée/salade verte ✨ Tomates à la provençale	Rôti de veau au romarin Omelette au fromage Gratin de brocolis 🌱 Poêlée du chef 🌱	Lieu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Riz/tian de légumes	Sauté de porc au curry Suprême de pintade Chasseur Haricots beurre/lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ✨ Tarte au chocolat Pâtisserie à l'abricot Poire Belle Hélène	Panna cotta au coulis de fruits Liégeois Fruit frais ✨ Cookies	Semoule au lait Crêpe au sucre Salade de fruits frais ✨ Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Tarte au citron meringuée Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Framboisier Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais ✨
 La proposition de menu équilibré !	Céleri aux pommes Nuggets de volaille Printanière de légumes/pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates vinaigrette Hachis parmentier Purée/salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta au coulis de fruits	Bruschetta Rôti de veau au romarin Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Lieu aux petits légumes Riz/tian de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots beurre/lentilles Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	Salad'bar Bouchée d'œufs brouillés Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Entremets au chocolat Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas Salade verte, tomates et guacamole ✨ Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits rouges Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar Gratin de poisson Macédoine Fromage ou Laitage Muffin Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar Mixed grill Gratin dauphinois Fromage ou Laitage Pêche Melba 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	Céleri aux pommes ✨ Salade du pêcheur Tomates et mozzarella ✨ Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil Salad'bar	Tomates vinaigrette ✨ Champignons à la grecque ✨ Muffin de courgettes au coulis de tomates Gougère au fromage Salad'bar	Bruschetta Croque-monsieur Emincé de volaille, céleri-rave et emmental ✨ Terrine de poisson Salad'bar	Œuf mayonnaise Pâté forestier Salade d'emmental et tomates ✨ Boullgour au surimi Salad'bar	Concombre, maïs et fromage ✨ Salade d'asperges et tomates ✨ Saucisson sec Chou-fleur mimosa Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes/pâtes	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Purée/salade verte ✨ Tomates à la provençale	Rôti de veau au romarin Omelette au fromage Gratin de brocolis 🌱 Poêlée du chef 🌱	Lieu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Riz/tian de légumes	Sauté de porc au curry Suprême de pintade Chasseur Haricots beurre/lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ✨ Tarte au chocolat Pâtisserie à l'abricot Poire Belle Hélène	Panna cotta au coulis de fruits Liégeois Fruit frais ✨ Cookies	Semoule au lait Crêpe au sucre Salade de fruits frais ✨ Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Tarte au citron meringuée Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Framboisier Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais ✨
La proposition de menu équilibré !	Céleri aux pommes Nuggets de volaille Printanière de légumes/pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates vinaigrette Hachis parmentier Purée/salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta au coulis de fruits	Bruschetta Rôti de veau au romarin Gratin de brocolis Fromage ou Laitage Semoule au lait	Œuf mayonnaise Lieu aux petits légumes Riz/tian de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots beurre/lentilles Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	Salad'bar Bouchée d'œufs brouillés Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Entremets au chocolat Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas Salade verte, tomates et guacamole ✨ Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits rouges Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar Gratin de poisson Macédoine Fromage ou Laitage Muffin Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar Mixed grill Gratin dauphinois Fromage ou Laitage Pêche Melba 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 Chalennes sur Loire
* Pain : Tradéoz à Rezé

🥬 **Légumes Party !**



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

Code à saisir : FIOPIUNH