

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade Riz au thon Salade de lardons et pommes Pâté forestier Salad'bar	Carottes et chou râpés Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Salade au 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 de 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 Cuisse de canette braisée Semoule / Haricots verts à l'ail	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites / Poêlée basquaise	Quiche aux légumes Rosbeef au jus Salade verte Haricots plats	Poisson du jour Rôti de veau aux champignons Coquillettes / Poêlée du chef	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	Banane au chocolat Fromage blanc Yaourt aromatisé Fruit frais	Fruit frais Crème créole Gâteau bulgare Entremets à la pistache	Mousse au chocolat Flan nappé au caramel Strudel Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron Milk shake Chou à la crème	Compote de fruits Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Céleri rémoulade Sauté de porc au caramel Semoule / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Carottes et chou râpés Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Pamplemousse Quiche aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Poisson du jour Coquillettes / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Endives, noix et pommes Chili con carne Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote de fruits
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 Escalope de dinde 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 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	Salade croquante : chou chinois au fromage ☀️ Endives, jambon, œuf et tomates ☀️ Champignons à la grecque Saucissons panachés Salad'bar ☀️	Toast à la sardine Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron ☀️ Salad'bar ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Betteraves vinaigrette Bouchée de fruits de mer Brocolis à la parisienne Salad'bar ☀️	Râpé de légumes ☀️ Salade croquante à la mimolette ☀️ Croque suisse Pâté de foie Salad'bar ☀️	Chou rouge aux pommes ☀️ Taboulé Salade du chef ☀️ 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 Steak haché Petits pois / Semoule	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricot blancs / Brocolis	Jambalaya Beignets de calamars Riz / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Paupiette de veau forestière Carottes vichy / Poêlée du chef 🌿
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais ☀️ Milk shake à la banane	Fruit frais ☀️ Forêt noire Ananas au sirop Crème au caramel	Pomme cuite Fruit frais ☀️ Vénus à l'abricot Marbré	Entremets au chocolat Fromage blanc Mille-feuille Fruit frais ☀️	Tiramisu Muffin aux pépites Compote crumble Fruit frais ☀️
La proposition de menu équilibré !	Salade croquante : chou chinois au fromage Pâtes à la bolognaise Pâtes / Fondue de choux verts Fromage ou Laitage Crème dessert	Toast à la sardine Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricot blancs / Brocolis Fromage ou Laitage Pomme cuite	Râpé de légumes Jambalaya Riz / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Chou rouge aux pommes Dos de colin meunière Carottes vichy / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Tiramisu
LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Saucisse grillée Purée de légumes Fruit frais ☀️ Rocher à la noix de coco Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Tartiflette Salade panachée ☀️ Fruit frais ☀️ Mousseline en verrine Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Cordon bleu Gratin de salsifis Fruit frais ☀️ Soupe de fruits rouges Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Pizza Salade verte ☀️ Fruit frais ☀️ Mousse bulgare 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	Râpé de légumes Friand au fromage Pêche au thon Crème de chou-fleur Salad'bar	Carottes râpées vinaigrette Salade verte, Edam et Gouda Tartine d'andouille et pommes Flan de brocolis au coulis de tomates Salad'bar	Endives, jambon et œuf Chou rouge aux raisins Terrine de poisson Chips et guacamole Salad'bar	Salade de haricots verts au thon Asperges, œuf et tomates Œuf mayonnaise Cake au jambon Salad'bar	Radis noir aux pommes Salade Coleslaw Haricots blancs et basilic Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Saucisse fumée Haricots panachés / Riz	Hachis parmentier Escalope à la crème Salade verte / Purée Gratin de blettes	Rôti de veau forestier Quiche lorraine Bâtonnière de légumes / Farfalles	Couscous Côte de porc Semoule / Légumes du couscous	Poisson aux petits légumes Langue de bœuf sauce ravigote Blé / Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Gâteau de semoule Fruit frais Cocktail de fruits Vénus à l'abricot	Fromage blanc aux Spéculoos Blanc-manger et son coulis Fruit frais Compote de pommes et banane	Gaufre Fruit frais Fromage blanc	Fruit frais Framboisier Entremets Normand Pêche melba	Far breton Tarte au citron meringuée Fruit frais Crème brûlée
La proposition de menu équilibré !	Râpé de légumes Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés / Riz Fromage ou Laitage Gâteau de semoule	Carottes râpées vinaigrette Hachis parmentier Salade verte / Purée Fromage ou Laitage Fromage blanc aux Spéculoos	Endives, jambon et œuf Rôti de veau forestier Bâtonnière de légumes / Farfalles Fromage ou Laitage Gaufre	Salade de haricots verts au thon Couscous Semoule / Légumes du couscous Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis noir aux pommes Poisson aux petits légumes Blé / Epinards à la crème Fromage ou Laitage Far breton
LE DÎNER	Salad'bar Jambon grillé Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais Entremets au chocolat Buffet de desserts	Salad'bar Dos de hoki Boulgour Fromage ou Laitage Fruit frais Milk shake aux fruits rouges Buffet de desserts	Salad'bar Hamburger Frites Fromage ou Laitage Fruit frais Cocktail de fruits Buffet de desserts	Salad'bar Boulettes d'agneau Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais Poire au chocolat 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	Salade ou chou blanc au jambon et fromage Carottes râpées Cervelas aux fines herbes Toast au fromage de chèvre Salad'bar	Macédoine de légumes et œuf Haricots rouges, ananas et maïs Œuf mimosa Brocolis à la parisienne Salad'bar	Emincé bicolore Endives aux pommes Pommes de terre au thon Pâté de foie Salad'bar	REPAS DE NOEL Salad'bar	Choix du chef Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Boudin noir / Boudin blanc Purée /Brocolis	Bœuf bourguignon Filet de julienne Jeunes carottes / Riz	Escalope de volaille Duo de chipolata et merguez Chou-fleur / Boulgour		Choix du chef Choix du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Yaourt velouté Œufs au lait Chou à la chantilly	Pêche et coulis de fruits Fruit frais Cocktail de fruits Mille-feuille	Compote meringuée Crème au caramel Ile flottante Fruit frais		Fruit frais Choix du chef
	Salade ou chou blanc au jambon et fromage Cordon bleu Purée /Brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes et œuf Bœuf bourguignon Jeunes carottes / Riz Fromage ou Laitage Pêche et coulis de fruits	Emincé bicolore Escalope de volaille Chou-fleur / Boulgour Fromage ou Laitage Compote meringuée	REPAS DE NOEL	Choix du chef Choix du chef Choix du chef Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Buffet d'entrée</i> <i>Quiche lorraine</i> <i>Salade verte</i> <i>Fruit frais</i> <i>Compote de pomme et framboise</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet d'entrée</i> <i>Kebab</i> <i>Fruit frais</i> <i>Clafoutis aux abricots</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet d'entrée</i> <i>Steak haché</i> <i>Petits pois</i> <i>Fruit frais</i> <i>Liegeois</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Buffet d'entrée</i> <i>Omelette parmentière</i> <i>Salade verte</i> <i>Fruit frais</i> <i>Cookies</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

 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					
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

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					
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

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