

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé Museum vinaigrette Tomates et mozzarella Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil Salad'bar	Pastèque Champignons à la grecque Tartine au fromage de chèvre et au miel Chou-blanc aux lardons Salad'bar	Betteraves vinaigrette Salade de blé aux crevettes Emincé de volaille, céleri-rave et emmental Terrine de poisson Salad'bar	Œuf mayonnaise Carottes râpées Pommes de terre, emmental et tomates Poireaux vinaigrette Salad'bar	Concombre, maïs et fromage Salade d'asperges et tomates Saucisson sec Friand Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes/lentilles	Hachis parmentier Poulet grillé Salade verte Tian de légumes	Quiche au fromage de chèvre et aux épinards Pâtes carbonara Poêlée du chef Tortis	Lieu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Riz/tomates Provençale	Sauté de porc au curry Omelette au fromage Haricots beurre Mélange campagnard
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Tarte au citron meringuée Liégeois Poire cuite aux épices	Panna cotta au coulis de fruits Yaourt aromatisé Fruit frais Muffin aux pépites	Fruit frais Semoule au lait Crêpe au sucre Brochettes de fruits	Fruit frais Fromage blanc au miel Tarte au chocolat Compotée de fruits de saison	Framboisier Roulé pâtissier Pêche Melba Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Céleri râpé Nuggets Printanière de légumes/lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta au coulis de fruits	Betteraves vinaigrette Quiche au fromage de chèvre et aux épinards Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Œuf mayonnaise Lieu aux petits légumes Riz/tomates Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre, maïs et fromage Sauté de porc au curry Haricots beurre Fromage ou Laitage Framboisier
LE DÎNER	Salad'bar Steak haché Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Fajitas Salade verte, tomates et guacamole Fromage ou Laitage Buffet de desserts Fruit frais	Salad'bar Coquille de poisson Macédoine Fromage ou Laitage Buffet de desserts Fruit frais	Salad'bar Mixed grill Pommes au four Fromage ou Laitage Buffet de desserts Fruit frais	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

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 : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates et mozzarella Salade de haricots verts et pommes de terre au vinaigre balsamique Salade de riz Pâté de campagne Salad'bar	Salade coleslaw Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine Salad'bar	Pomelo Râpé de légumes Salade de pâtes au thon Mousse de foie Salad'bar	Taboulé Concombre et fromage de brebis Pêche au thon Salade, fromage, jambon et tomates Salad'bar	Râpé de légumes sauce vinaigrette Quiche aux légumes Rillettes de poisson Cervelas aux fines herbes Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau Saucisse grillée Pennes / Épinards	Tajine de volaille aux raisins Brochette de bœuf Semoule / Légumes du tajine	Pizza Cuisse de canette Salade verte Petits pois	Blanquette de veau à l'ancienne Filet de lieu et crème de ciboulette Riz / Carottes vichy	Filet de poisson meunière Rôti de porc à la diable Gratin breton
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Riz au lait Milk shake Rocher à la noix de coco Fruit frais	Fruit frais Yaourt aux fruits Entremets au chocolat Moelleux aux amandes	Flan nappé Poire façon Belle Hélène Mousse au citron Fruit frais	Fruit frais Crème brûlée Chou chantilly Mousseline aux fruits	Millefeuille Marquise Fruit frais Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Tomates et mozzarella Paupiette de veau Pennes / Épinards Fromage ou Laitage Riz au lait	Salade coleslaw Tajine de volaille aux raisins Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	Pomelo Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé	Taboulé Blanquette de veau à l'ancienne Riz / Carottes vichy Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de légumes sauce vinaigrette Filet de poisson meunière Gratin breton Fromage ou Laitage Millefeuille
LE DÎNER	Salad'bar Poisson du jour Purée de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Pizza Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Rougail de saucisse Riz Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Sauté de dinde Petits pois Fromage ou Laitage 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 !


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 : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette Céleri aux pommes ✨ Andouille et cornichons Salade de blé Salad'bar ✨	Betteraves vinaigrette Salade de pommes de terre vinaigrette Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché ✨ Salad'bar ✨	Salade de pépinettes aux légumes sombrero Salami Carottes râpées ✨ Salade et fromages de Hollande ✨ Salad'bar ✨		Carottes, céleri, œuf et tomates ✨ Rillettes Wrap de crudités ✨ Sardines au citron Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fondant de porc au miel Steak de thon sauce basquaise Purée / Poêlée basquaise	Émincé de bœuf au paprika Pintade aux abricots Pâtes / Gratin de courgettes	Jambon braisé Poisson du jour Boulgour / Fondue de poireaux		Poisson du jour Pilon de poulet sauce tex mex Flageolets / Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Fromage blanc Fruit frais ✨ Moelleux à l'ananas	Fruit frais ✨ Pêche melba Tarte au citron Mousseline à l'abricot	Fruit frais ✨ Pomme grand-mère Compote et biscuits Gâteau au chocolat		Liégeois au chocolat Roulé à la confiture Fruit frais ✨ Cocktail de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Concombre vinaigrette Fondant de porc au miel Purée / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Émincé de bœuf au paprika Pâtes / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de pépinettes aux légumes sombrero Jambon braisé Boulgour / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais	 ANIMATION <i>semaine du goût</i>	Carottes, céleri, œuf et tomates Poisson du jour Flageolets / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat
	LE DÎNER	Salad'bar ✨ Crêpe au fromage Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Buffet froid Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts		Salad'bar ✨ Escalope de volaille Haricots verts Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts

 **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 !**

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 : 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

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

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 : 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

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

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 : FIOPIUNH