

@page { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }
 body { margin-left: 0in; margin-right: 0in; margin-top: 0in; margin-bottom: 0in; }



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Endives aux pommes ☀️ Saucisson à l'ail Piémontaise Salad'bar ☀️	Pâté de foie Macédoine au jambon Chou rouge aux pommes ☀️ Muffin aux trois fromages Salad'bar ☀️	Chou blanc aux lardons ☀️ Salade au Bleu, tomates et noix ☀️ Salade de riz et Gouda Sardines au citron Salad'bar ☀️	Salade verte, endives, pommes et croûtons ☀️ Salade aux lardons ☀️ Taboulé Carottes râpées au fromage blanc Salad'bar ☀️	Céleri aux pommes ☀️ Toast aux sardines et salade verte ☀️ Pommes de terre au thon tomate Terrine de campagne Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Sauté de porc au caramel Pâtes / Brocolis	Duo de poissons sauce dieppoise Chili con carne Riz / Ratatouille	Filet de dinde à la provençale Calamars à la romaine Semoule / Endives braisées	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Petits pois / Poêlée forestière 🍷	Bœuf au paprika Cassolette de poisson Blé / Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois Yaourt Amandine Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Poire au chocolat Faisselle au caramel Far breton	Entremets au chocolat Compote de pêches meringuée Crêpe au sucre Fruit frais ☀️	Semoule au lait Duo de fromage blanc et compote Tarte au crumble Fruit frais ☀️	Gaufre Clafoutis Mousse au miel et nougat Fruit frais ☀️
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Betteraves vinaigrette Nuggets de volaille Pâtes / Brocolis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Pâté de foie Duo de poissons sauce dieppoise Riz / Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Filet de dinde à la provençale Semoule / Endives braisées Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Salade verte, endives, pommes et croûtons Jambon braisé à l'ananas Petits pois / Poêlée forestière Fromage ou Laitage Semoule au lait	Céleri aux pommes Bœuf au paprika Blé / Haricots verts Fromage ou Laitage Gaufre
	LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Hachis parmentier Salade de mâche ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Galette complète Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Pizza au thon Salade panachée ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Émincé de volaille Légumes sauce basquaise 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	Émincé bicolore Cervelas vinaigrette Terrine de légumes Salade de perles océane Salad'bar	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Saldae de haricots verts et échalote Haricots blancs au basilic Oeuf sauce gribiche Salad'bar	11 novembre	Saucissons panachés Pamplemousse Endives au Bleu Salade de pommes de terre, thon et tomates Salad'bar	Crêpe au fromage Betteraves vinaigrette Riz niçois Carottes râpées vinaigrette Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet meunière au citron Curry de volaille Semoule / Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Choucroute Pommes vapeur / Chou braisé		Paëlla Côte de porc sauce aux champignons Riz / Salsifis à la tomate	Poisson frais du jour Pâtes à la bolognaise Farfalles / Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Crème dessert Gâteau bulgare	Flan nappé au caramel Fromage blanc aux framboises Beignet Fruit frais		Fruit frais Banane au chocolat Moelleux aux amandes Crème brûlée maison	Blanc-manger à la noix de coco Tiramisu Tarte au chocolat Fruit frais
 La proposition de menu équilibré !	Émincé bicolore Filet meunière au citron Semoule / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf à la tomate Pommes vapeur / Chou braisé Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	11 novembre	Saucissons panachés Paëlla Riz / Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais	Crêpe au fromage Poisson frais du jour Farfalles / Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Blanc-manger à la noix de coco
LE DÎNER	Salad'bar Crêpes aux champignons Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Escalope viennoise Tagliatelles Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts		Salad'bar Saucisse fumée Brocolis à la crème 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	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au cumin ✨ Salade de pâtes au surimi Betteraves vinaigrette Mousse de foie Salad'bar ✨	Tarte au fromage de chèvre et chorizo Pommes de terre, museau et oignons Salade d'endives et fromage de chèvre au miel ✨ Céleri rémoulade ✨ Salad'bar ✨	Cake au Bleu Poireaux vinaigrette Flan de potiron Rillettes et cornichons Salad'bar ✨	Salade verte, Edam et Gouda ✨ Piémontaise aux pommes Granny ✨ Quiche lorraine Salami Salad'bar ✨	Mousse de foie Champignons et crème de ciboulette Lentilles corail au poulet Pamplemousse Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Cuisse de pintade au thym ✨ Salade verte ✨ Poêlée méridionale	Boeuf façon thaï Beignets de calamars Riz créole / Légumes du wok	Poulet rôti Boudin blanc aux pommes Mélange campagnard / Fondue de poireaux 🌿	Saucisse grillée Blanquette de veau Flageolets / Carottes vichy	Filet de lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Boullgour aux petits légumes / Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote meringuée Milk shake maison Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Crumble aux fruits Feuilleté à l'ananas Duo de fromage blanc et compote	Riz au caramel Flan pâtissier Millefeuille Fruit frais ✨	Ile flottante Pâtissière à l'abricot Fruit frais ✨ Brioche maison	Fruit frais ✨ Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au cumin Gratin savoyard Salade verte Fromage ou Laitage Compote meringuée	Tarte au fromage de chèvre et chorizo Boeuf façon thaï Riz créole / Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Cake au Bleu Poulet rôti Mélange campagnard / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Riz au caramel	Salade verte, Edam et Gouda Saucisse grillée Flageolets / Carottes vichy Fromage ou Laitage Ile flottante	Mousse de foie Filet de lieu sauce aux crustacés Boullgour aux petits légumes / Haricots beurre 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 ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Brochette de dinde marinée Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Raviolis gratinés Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Panini Salade verte ✨ 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

🌿 **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	Coleslaw au yaourt Pâtes, dés de volaille et maïs Salade de lardons et pommes Pâté forestier Salad'bar	Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Salade de riz à la mexicaine Duo de saucissons Haricots rouges, maïs et jambon Salad'bar	Pamplemousse Champignons à la grecque Piémontaise Tartelette neptune Salad'bar	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers Toast au maquereau Rillettes Salad'bar	Endives, noix et pommes Carottes aux raisins Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Feuilleté au fromage Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Escalope de volaille Cocos blancs / Haricots verts à l'ail	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Frites / Poêlée basquaise	Rosbeef au jus Quiche aux légumes Semoule aux épices / Épinards à la crème	Boulettes de bœuf sauce au poivre Veau aux champignons Coquillettes / Poêlée du chef	Poisson du jour 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 Gaufre Liégeois à la vanille Fruit frais	Crème créole Fruit frais Gâteau bulgare Entremets à la pistache	Mousse au chocolat Fromage blanc Strudel Fruit frais	Tarte au citron Chou à la crème Milk shake Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Charlotte au caramel Compote de fruits
 La proposition de menu équilibré !	Coleslaw au yaourt Sauté de porc au caramel Cocos blancs / Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Banane au chocolat	Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja Filet de dinde aux pommes Frites / Poêlée basquaise Fromage ou Laitage Crème créole	Pamplemousse Rosbeef au jus Semoule aux épices / Épinards à la crème Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce au poivre Coquillettes / Poêlée du chef Fromage ou Laitage Tarte au citron	Endives, noix et pommes Poisson du jour Riz / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Lasagnes Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Omelette aux lardons Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Chipolatas Purée de carottes Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Cassolette de poisson aux petits légumes 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