

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de chou-fleur mimosa ☀️ Tartelette au fromage Salade mexicaine Riz, thon, maïs et fromage Salad'bar ☀️	Salade de haricots verts et échalote ☀️ Salade du chef Mousse de canard Salade de perles océane Salad'bar ☀️	Chips et guacamole ☀️ Chou à la hongroise ☀️ Terrine de poisson et mayonnaise au paprika Endives, jambon et œuf ☀️ Salad'bar ☀️	Dés de carottes cuites et crème de cumin Betteraves à l'orange Œuf mayonnaise Cake au jambon Salad'bar ☀️	Radis noir aux pommes ☀️ Salade coleslaw ☀️ Pizza Salade de pois chiches aux épices marocaine Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco et curry Gigot d'agneau Pommes de terre sautées / Haricots panachés	Bœuf bourguignon Filet de merlu pané Purée de potiron Riz	Rôti de porc Omelette au fromage 🌱 Boullgour / Bâtonnière de légumes	Couscous végétarien 🌱 Langue de bœuf sauce au porto Semoule / Légumes du couscous / Pois chiches	Poisson aux petits légumes Escalope à la crème Tortis au beurre / Flan d'épinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Salade de fruits Barre bretonne Mousse de fromage blanc et Spéculoos Fruit frais ☀️	Crêpe (Chandeleur) Ile flottante Fruit frais ☀️ Crème dessert	Fruit frais ☀️ Millet au lait Far breton Œufs au lait au café	Fruit frais ☀️ Pot de crème à la vanille Cheesecake Pêche melba	Bavarois aux framboises Riz au lait Fruit frais ☀️ Compote de pommes et banane
 La proposition de menu équilibré !	Râpé de chou-fleur mimosa Sauté de volaille au lait de coco et curry Pommes de terre sautées / Haricots panachés Fromage ou Laitage Salade de fruits	Salade de haricots verts et échalote Bœuf bourguignon Purée de potiron Fromage ou Laitage Crêpe (Chandeleur)	Chips et guacamole Rôti de porc Boullgour / Bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Dés de carottes cuites et crème de cumin Couscous végétarien Semoule / Légumes du couscous / Pois chiches Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis noir aux pommes Poisson aux petits légumes Tortis au beurre / Flan d'épinards Fromage ou Laitage Bavarois aux framboises
LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Jambon grillé Jeunes carottes au beurre d'herbes Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Dos de hoki Blé aux épices Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Hamburger Frites Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Poulet sauce basquaise Riz à la tomate et poêlée basquaise 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

Plat végétarien

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	Macédoine de légumes Carottes râpées Panaché de saucissons Friand au fromage Salad'bar	Salade de chou blanc, sésame et sauce soja Pommes de terre au thon Œuf sauce gribiche Brunoise de légumes et crème fraîche Salad'bar	Pâtes au surimi et poivrons Émincé d'endives, miettes de surimi et crème au curry Segments de pomelo au sirop Pâté de campagne Salad'bar	2ème temps d'animation	Céleri rémoulade Rillettes de poisson Salade au Bleu Crêpe aux champignons Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Boudin noir aux pommes Blé aux petits légumes / Printanière de légumes	Paupiette de veau à la normande Poisson frais du jour Pâtes / Jeunes carottes au miel	Cuisse de poulet rôti Quiche aux légumes Ratatouille Julienne de légumes		Gratin végétarien au blé Cuisse de canette braisée Petits pois et oignons grelots Blé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Milk shake aux fruits rouges Chou à la chantilly Ananas au sirop	Mousse au chocolat Flan pâtissier Fruit frais Crème bourdaloue	Entremets au caramel et Mikado Crème Montblanc Fruit frais Duo de fromage blanc et compote		Moelleux aux pépites de chocolat Salade de fruits Riz au lait Mousse Tutti Frutti
 MOVE <i>your plate</i> La proposition de menu équilibré !	Macédoine de légumes Cordon bleu Blé aux petits légumes / Printanière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de chou blanc, sésame et sauce soja Paupiette de veau à la normande Pâtes / Jeunes carottes au miel Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Pâtes au surimi et poivrons Cuisse de poulet rôti Ratatouille Fromage ou Laitage Entremets au caramel et Mikado	2ème temps d'animation Céleri rémoulade Gratin végétarien au blé Petits pois et oignons grelots Fromage ou Laitage Moelleux aux pépites de chocolat	
LE DÎNER	<i>Salad'bar</i> <i>Rôti de porc</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Kebab</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Hachis parmentier</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Galette compète</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	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 Chalonnnes sur Loire
 * Pain : Tradéoz à Rezé

 Plat végétarien
Légumes Party !

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

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves et maïs en vinaigrette Salade de mâche à la nantaise ✨ Terrine de poisson et crème de ciboulette Piémontaise Salad'bar ✨	Carottes râpées à l'orange ✨ Pâté de lapin Chou rouge aux pommes ✨ Taboulé Salad'bar ✨	Salade au Bleu, tomates et noix ✨ Roulé de jambon et macédoine Duo de rosette et salami Salade de pâtes au surimi Salad'bar ✨	Chou-fleur sauce cocktail Salade aux lardons, croûtons et fromage ✨ Friand au fromage Salade de perles et crevettes à la crème de curcuma Salad'bar ✨	Céleri aux pommes ✨ Toast aux sardines et salade verte ✨ Salade de pommes de terre au fromage Salade de betteraves, cervelas et moutarde à l'ancienne Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Émincé de dinde à la crème Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule aux épices / Brocolis	Fondant de porc Poisson frais et crème de champignons Pommes de terre rissolées / Julienne de légumes	Merguez Curry de volaille Riz / Endives braisées	Parmentier végétarien 🌱 Jambon grillé Salade verte ✨ Purée / Poêlée forestière	Nuggets de poisson Cuisse de poulet aux épices du tajine Boulgour / Légumes à l'orientale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Liégeois à la vanille Fromage blanc et coulis de mangue Tarte au chocolat Fruit frais ✨	Fruit frais ✨ Flan aux raisins Banane et chantilly Crumble	Compote de pêches et chantilly Feuilleté de pommes à la cannelle Fruit frais ✨ Tiramisu au chocolat	Fruit frais ✨ Entremets au praliné Roulé à la confiture Cocktail de fruits	Donut Fruit frais ✨ Mousse au miel et nougat Crème dessert
 La proposition de menu équilibré !	Betteraves et maïs en vinaigrette Émincé de dinde à la crème Semoule aux épices / Brocolis Fromage ou Laitage Liégeois à la vanille	Carottes râpées à l'orange Fondant de porc Pommes de terre rissolées / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade au Bleu, tomates et noix Merguez Riz / Endives braisées Fromage ou Laitage Compote de pêches et chantilly	Chou-fleur sauce cocktail Parmentier végétarien Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Nuggets de poisson Boulgour / Légumes à l'orientale Fromage ou Laitage Donut
	LE DÎNER	Salad'bar ✨ Pizza au fromage Salade verte ✨ Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Émincé de dinde Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Poisson du jour Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Chili con carne Riz / Haricots rouges 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 Chalonnes sur Loire
 * Pain : Tradéoz à Rezé

Plat végétarien

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

Produit Bio

Plat végétarien

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