

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées Champignons à la Grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre Salad'bar	Mousse de foie Œuf mayonnaise Pommes de terre cervelas oignons rouges Céleri rémoulade Salad'bar	Poireaux vinaigrette Pâtes à l'italienne Taboulé Rillettes et cornichons Salad'bar	Salade César au poulet et aux croûtons Piémontaise aux pommes Granny Flammekueche Salami Salad'bar	Crêpe au fromage Poisson à la Parisienne Salade de lentilles et dés de volaille rôti Pamplemousse Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets végétariens Pintade aux raisins Frites/poêlée Méridionale	Sauté de bœuf aux épices Poisson du jour Carottes vapeur/riz Créole	Cuisse de poulet rôti aux épices Boudin noir aux pommes Mélange Campagnard/purée	Saucisse grillée Blanquette de veau Lentilles/haricots beurre	Filet de lieu sauce armoricaine Paupiette de dinde à la crème et aux champignons Boullgour aux petits légumes/brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Compote meringuée Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Milk shake maison Tartelette amandine ananas Duo de fromage blanc et compote	Flan pâtissier Riz caramel beurre salé Millefeuille Fruit frais	Abricot melba Entremets vanille et chantilly Fruit frais Tropézienne	Fruit frais Cocktail de fruits Rose des sables Panna cotta
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées Nuggets végétariens Frites/poêlée Méridionale Fromage ou Laitage Compote meringuée	Mousse de foie Sauté de bœuf aux épices Carottes vapeur/riz Créole Fromage ou Laitage Fruit frais	Poireaux vinaigrette Cuisse de poulet rôti aux épices Mélange Campagnard/purée Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Salade César au poulet et aux croûtons Saucisse grillée Lentilles/haricots beurre Fromage ou Laitage Abricot melba	Crêpe au fromage Filet de lieu sauce armoricaine Boullgour aux petits légumes/brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Filet de julienne à la fondue de poireaux Poêlée de navets/carottes Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Brochette de dinde marinée Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Raviolis gratinés Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Escalope de porc 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

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	Radis et beurre ☀️ Salade de pennes et dés de volaille sauce cocktail Salade de lardons et pommes ☀️ Pâté Forestier Salad'bar ☀️	Chou à la hongroise ☀️ Salade du chef ☀️ Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon Salad'bar ☀️	Riz au thon Champignons à la Grecque Salade aux raisins secs, abricots, noix et tagliatelles de carottes ☀️ Pamplemousse Salad'bar ☀️	Betteraves vinaigrette ☀️ Salade de cœurs de palmiers Toast de maquereau Rillettes et cornichons Salad'bar ☀️	Œuf mayonnaise Tartelette au thon et tomates confites Salade Strasbourgeoise Carottes aux raisins ☀️ Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Omelette aux fines herbes 🍃 Haricots verts sautés aux oignons/flageolets	Filet de dinde à la normande Pavé de lieu rôti Semoule/poêlée basquaise	Quiche aux légumes 🍃 Rosbeef au jus Salade verte 🌟☀️ Chou-fleur 🌟	Boulettes de soja, tomates et basilic 🍃 Rôti de veau aux champignons Poêlée du chef/coquillettes au beurre	Poisson du jour Jambon sauce Madère Riz aux épices indiens/fondue de poireaux à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Liégeois Fromage blanc stracciatella Banane chocolat et chantilly Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Crème créole Gâteau bulgare Entremets à la pistache, chantilly et fruits rouges	Flan nappé au caramel Mousse au chocolat Feuilleté aux pommes, raisin et cannelle Fruit frais ☀️	Chou à la crème Tarte au citron Milk shake aux fruits rouges Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Poire Belle Hélène Bavarois vanille sauce chocolat Compote
La proposition de menu équilibré !	Radis et beurre Sauté de porc au caramel Haricots verts sautés aux oignons/flageolets Fromage ou Laitage Liégeois	Chou à la hongroise Filet de dinde à la normande Semoule/poêlée basquaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Riz au thon Quiche aux légumes Salade verte Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Betteraves vinaigrette Boulettes de soja, tomates et basilic Poêlée du chef/coquillettes au beurre Fromage ou Laitage Chou à la crème	Œuf mayonnaise Poisson du jour Riz aux épices indiens/fondue de poireaux à la crème Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar ☀️ Escalope de volaille Carottes au jus Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Lasagnes Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Cuisse de canette Panachés de haricots Fromage ou Laitage Fruit frais ☀️ Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Brandade de poisson 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

🇫🇷 **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

🍃 **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	Chou chinois à l'emmental ✨ Endives, jambon, œuf et tomates ✨ Champignons émincés, carottes et pesto rouge ✨ Saucissons panachés Salad'bar ✨	Toast aux sardines Piémontaise Salade Niçoise Carottes râpées au citron ✨ Salad'bar ✨	Taboulé Rillettes et cornichons Tartelette aux fruits de mer Betteraves vinaigrette ✨ Salad'bar ✨	Céleri aux pommes ✨ Salade croquante à la Mimolette ✨ Croque suisse Pâté de foie Salad'bar ✨	Emincé bicolore ✨ Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes ✨ Cervelas vinaigrette Salad'bar ✨
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise végétarienne 🌱 Aile de raie aux câpres Pâtes Choux de bruxelles braisés	Pilon de poulet sauce Tex Mex Steak de veau à la dijonnaise Petits pois/pommes de terre rissolées	Rougail de saucisse Beignets de calamars Riz/brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs/carottes Vichy	Poisson frais du jour Paupiette de veau Forestière Julienne de légumes/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert Ile flottante Fruit frais ✨ Tarte au chocolat	Fruit frais ✨ Rocher à la noix de coco Ananas au sirop Riz au lait	Fruit frais ✨ Pomme cuite et pain d'épices grillé Crème mousseline et abricots Marbré	Entremets au chocolat Fromage blanc Millefeuille Fruit frais ✨	Tiramisu Délice au chocolat noir Compote crumble Fruit frais ✨
 La proposition de menu équilibré !	Chou chinois à l'emmental Pâtes à la bolognaise végétarienne Pâtes Fromage ou Laitage Crème dessert	Toast aux sardines Pilon de poulet sauce Tex Mex Petits pois/pommes de terre rissolées Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé Rougail de saucisse Riz/brocolis Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs/carottes Vichy Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Emincé bicolore Poisson frais du jour Julienne de légumes/semoule Fromage ou Laitage Tiramisu
LE DÎNER	Salad'bar ✨ Côte de porc Lentilles Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Poisson du jour Gratin Breton Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Cordon bleu Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Tartelette Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais ✨ Buffet de desserts	<div style="text-align: center;"> LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT ! </div>

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

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	Friand au fromage Chou- fleur Mimosas Betteraves mayonnaise Salade de thon et tomates sauce kebab Salad'bar	Carottes râpées et graines de sésame Salade verte, Edam et Gouda Assiette d'andouille Flan de légumes et crème d'ail doux Salad'bar	Endives, jambon et œuf Chou rouge aux raisins Terrine de poisson Chips et guacamole Salad'bar	Betteraves vinaigrette Pépinettes Océane Œuf mayonnaise Cake au jambon Salad'bar	Concombre Bulgare Salade coleslaw Pizza au thon Haricots blancs au basilic Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Keftas d'agneau à la tomate et aux poivrons Haricots panachés/riz Pilaf	Parmentier végétarien aux lentilles Escalope à la crème Salade verte Tombé de blettes et lardons	Rôti de veau Forestier Quiche au thon et petits légumes Bâtonnière de légumes/gratin de coquillettes	Couscous Omelette au fromage Légumes du couscous/semoule	Poisson pané sauce tartare Langue de bœuf Navigote Epinards à la crème Petits pois
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Muffin aux pépites Cocktail de fruits Entremets au café	Mousse de fromage blanc et brisure de biscuits Liégeois Fruit frais Compote de pomme et banane	Crêpe Gâteau de semoule Fruit frais Cheese cake	Fruit frais Tarte au citron meringuée Entremets Normand Pêche melba	Brownies Mousse à la framboise et Spéculoos Fruit frais Crème brûlée
 La proposition de menu équilibré !	Friand au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés/riz Pilaf Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées et graines de sésame Parmentier végétarien aux lentilles Salade verte Fromage ou Laitage Mousse de fromage blanc et brisure de biscuits	Endives, jambon et œuf Rôti de veau Forestier Bâtonnière de légumes/gratin de coquillettes Fromage ou Laitage Crêpe	Betteraves vinaigrette Couscous Légumes du couscous/semoule Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre Bulgare Poisson pané sauce tartare Epinards à la crème Fromage ou Laitage Brownies
LE DÎNER	Salad'bar Jambon grillé Pâtes à la tomate/poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Dos de hoki Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Hamburger Frites Fromage ou Laitage Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Poulet rôti Légumes sombrero 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
Plat végétarien
Légumes Party !
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