

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre au surimi Riz à l'ananas et avocat Friand au fromage Duo de choux Salad'bar	Céleri aux pommes Pamplemousse Terrine de campagne Oeuf sauce Gribiche Salad'bar	Salade de perles océane Salade de lentilles au saumon fumé Maquereaux au vin blanc Endives au fromage Salad'bar	Salade, emmental, jambon et pommes Betteraves vinaigrette Riz niçois Cervelas vinaigrette Salad'bar	Saucissons panachés Macédoine de légumes au jambon Chou blanc aux lardons Salade de pommes de terre, thon et tomates / Salade de vitelottes Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de merlu pané au citron Emincé de dinde au curry Julienne de légumes Semoule	Mijoté de bœuf à la tomate Choucroute Pommes vapeur / Chou braisé	Tarte au thon Coq au vin Salade verte Blé	Rôti de porc à la dijonnaise Pâtes à la bolognaise Gratin de chou-fleur Farfalles	Paëlla Côte de porc sauce aux champignons Riz Salsifis à la tomate
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite Beignet Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare Fruit frais	Compote meringuée Poire au chocolat Paris - Brest Fruit frais	Galette des rois Fruit frais	Fruit frais Tiramisu Crème dessert Compote de fruits
 MOVE <i>your plate</i> La proposition de menu équilibré !	Pommes de terre au surimi Filet de merlu pané au citron Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de bœuf à la tomate Pommes vapeur / Chou braisé Fromage ou Laitage Yaourt nature sucré	Salade de perles océane Tarte au thon Salade verte Fromage ou Laitage Compote meringuée	Salade, emmental, jambon et pommes Rôti de porc à la dijonnaise Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Galette des rois	Saucissons panachés Paëlla Riz Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	<i>Salad'bar</i> <i>Jambon grillé</i> <i>Brocolis à la crème</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Ile flottante</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Escalope viennoise</i> <i>Tagliatelles</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Vénus à l'abricot</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>Flan nappé</i> <i>Fruit frais</i> <i>Buffet de desserts</i>	<i>Salad'bar</i> <i>Panini</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Tapioca au lait au caramel au beurre salé</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 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	Chou chinois au jambon et à l'emmental Endives, jambon, œuf et tomates Champignons à la grecque Saucissons panachés Salad'bar	Riz au surimi Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron Salad'bar	Pâté de campagne Toast de sardines Betteraves vinaigrette Brocolis à la parisienne Salad'bar	Céleri aux pommes Salade croquante à la mimolette Croque suisse Pâté de foie Salad'bar	Taboulé Pâtes au surimi Chou rouge aux pommes 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 Normandin de veau Petits pois Semoule	Jambalaya Beignets de calamars Riz Brocolis	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Haricots blancs / Julienne de légumes	Dos de colin meunière Cordon bleu Carottes vichy Gratin dauphinois
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 Crème au caramel Forêt noire Ananas au sirop	Fruit frais Vénus aux abricots Pomme cuite Marbré	Entremets au chocolat Fromage blanc Millefeuille Fruit frais	Crêpe pour la Chandeleur Tiramisu Compote crumble Fruit frais
MOVE votre plate La proposition de menu équilibré !	Chou chinois au jambon et à l'emmental Pâtes à la bolognaise Fromage ou Laitage Crème dessert	Riz au surimi Pilon de poulet sauce tex mex Petits pois Fromage ou Laitage Fruit frais	Pâté de campagne Jambalaya Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Céleri aux pommes Mijoté de porc au miel Haricots blancs / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Taboulé Dos de colin meunière Carottes vichy Fromage ou Laitage Crêpe pour la Chandeleur
LE DÎNER	Salad'bar Saucisse grillée Pâtes Fromage ou Laitage Clafoutis aux pêches Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Tartiflette Salade panachée Fromage ou Laitage Mousseline en verrine Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Pizza Frites / Salade verte Fromage ou Laitage Tarte aux pommes Fruit frais Buffet de desserts	Salad'bar Cordon bleu Riz / Gratin de salsifis Fromage ou Laitage Crêpe 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