

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette ☀️ Céleri aux pommes Andouille et cornichons Farfalles au poulet Salad'bar	Mortadelle Salami Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché ☀️ Salad'bar	Salade de blé Riz aux légumes Sombréro Pain perdu à la Provençale Salade et fromages de Hollande ☀️ Salad'bar		Melon / Pastèque ☀️ Salade au Bleu, lardons et noix ☀️ Rillettes Pommes de terre au thon Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sausisse grillée Steak de thon à la Basquaise Purée / Tomates à la Provençale	Filet de merlu pané Pintade aux abricots Julienne de légumes / Gratin de courgettes 🌿	Emincé de bœuf au paprika Cassolette de poisson Pommes vapeur / Fondue de poireaux		Pilon de poulet sauce Tex Mex Tomates farcies Riz / Ratatouille
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Crumble au pain d'épices Fromage blanc Mousse au chocolat	Mousseline à l'abricot Pêche Melba Tarte au citron Fruit frais ☀️	Compote et biscuit Pomme Grand-Mère Fruit frais ☀️ Gâteau Hawaïen		Brownie Gaufre Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais ☀️
	Concombre vinaigrette Sausisse grillée Purée / Tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Mortadelle Filet de merlu pané Julienne de légumes / Gratin de courgettes Fromage ou Laitage Mousseline à l'abricot	Salade de blé Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur / Fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote et biscuit	Melon / Pastèque Pilon de poulet sauce Tex Mex Riz / Ratatouille Fromage ou Laitage Brownie	
LE DÎNER	Pêches au thon Salade Nantaise Moussaka Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Flan Parisien Fruit frais ☀️ Cocktail de fruits	Salade de carottes cuites et chou blanc Salade de pommes de terre, hareng et cornichons Buffet froid ☀️ Salade composée ☀️ Fromage ou Laitage Liégeois Fruit frais ☀️ Gâteau marbré	Toast aux rillettes Salade de concombre, tomates et radis ☀️ Omelette au fromage ☀️ Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Miroir au cassis Fruit frais ☀️ Rose des Sables	Œuf Tartare Tomates et mozzarella ☀️ Rôti de bœuf Pommes Grenaille Fromage ou Laitage Gâteau de semoule Fruit frais ☀️ Terrine de fruits	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

🚜 **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 !**

Produit Bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette et fromage de brebis Taboulé de chou-fleur Mimosa Duo de saucissons Riz au surimi vinaigrette Salad'bar	Pâté de campagne Oeuf mayonnaise Tomate farcie au thon Asperges, œuf et tomates Salad'bar	Radis, carottes et pommes Concombre émincé Mousson de canard Melon Salad'bar	Melon Salade aux lardons Duo de céleri et carottes Assiette Nordique Salad'bar	Riz au thon Bruschetta aux légumes Maquereau à la moutarde Céleri râpé Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Sauté de veau aux olives Pâtes / Haricots plats	Emincé de dinde à la crème Poisson du jour Boulgour / Printanière de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Jambon grillé Semoule / Légumes du tajine	Mijoté de porc à la moutarde Omelette Pommes de terre rôties / Pommes fruits Salade verte	Dos de colin rôti Boulettes de bœuf à la Provençale Carottes au jus Frites
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Velouté aux fruits Liégeois Amandine Fruit frais	Fruit frais Flan Pâtissier Poire au sirop Semoule au lait	Fruit frais Mousse au chocolat Panna Cotta au caramel Tarte Créole à la noix de coco	Milk shake à la banane et aux fruits rouges Ile Flottante Crumble aux fruits Fruit frais	Muffin aux pépites Chou à la crème Mousse au miel et nougat Fruit frais
	Tomates vinaigrette et fromage de brebis Pâtes à la Carbonara Fromage ou Laitage Velouté aux fruits	Pâté de campagne Emincé de dinde à la crème Boulgour / Printanière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis, carottes et pommes Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Mijoté de porc à la moutarde Pommes de terre rôties / Pommes fruits Fromage ou Laitage Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Riz au thon Dos de colin rôti Carottes au jus Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
LE DÎNER	<i>Taboulé aux fruits</i> <i>Concombre Bulgare</i> <i>Poulet rôti</i> <i>Petits pois</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Mousse bicolore</i> <i>Oeufs au lait</i> <i>Fruit frais</i>	<i>Salade, jambon, céleri, maïs et tomates</i> <i>Pomelo</i> <i>Hamburger</i> <i>Frites</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Crème à la fraise</i> <i>Panier à l'abricot</i> <i>Fruit frais</i>	<i>Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et fromage</i> <i>Museau vinaigrette</i> <i>Poisson en papillote</i> <i>Fondue de poireaux à la crème</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Ananas fleur</i> <i>Pudding au chocolat</i> <i>Fruit frais</i>	<i>Trio de râpés</i> <i>Compotée de ratatouille, thon et olives (ou en tartine)</i> <i>Croissant au fromage</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Fromage blanc</i> <i>Flan Saint Enogat</i> <i>Fruit frais</i>	



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

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 !

Produit Bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FIOPIUNH

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs ☀️ Champignons à la crème Saucisson à l'ail Riz à l'avocat, ananas et crevettes Salad'bar	Concombre Bulgare ☀️ Chou-fleur vinaigrette Roulé au jambon et fromage Pâtes au surimi Salad'bar	Salade de tomates Mimosa ☀️ Guacamole et tortilla Sardines au citron Pamplemousse Salad'bar	Melon / Pastèque ☀️ Betteraves Mimosa Salade de blé aux crevettes Pain au thon Salad'bar	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs ☀️ Pastèque ☀️ Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de canette Coquillettes / Céleri braisé	Bœuf à la Provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois / Purée de carottes 🌱	Rougail de saucisse Poisson du jour Riz / Légumes du rougail	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Salsifis à la tomate Frites	Poisson du jour Steak haché Epinards / Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Gaufre Crème dessert Fromage blanc aux fruits rouges	Beignet Pomme cuite sur pain d'épices Soupe de fruits rouges Fruit frais ☀️	Poire Liégeoise Compote Royale Millefeuille Fruit frais ☀️	Ile Flottante Crème brûlée maison Fruit frais ☀️ Tarte aux fruits frais	Fruit frais ☀️ Salade de fruits frais ☀️ Tiramisu Entremets
	Carottes râpées et maïs Cordon bleu Coquillettes / Céleri braisé Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre Bulgare Bœuf à la Provençale Petits pois / Purée de carottes Fromage ou Laitage Beignet	Salade de tomates Mimosa Rougail de saucisse Riz / Légumes du rougail Fromage ou Laitage Poire Liégeoise	Melon / Pastèque Poulet rôti Salsifis à la tomate Fromage ou Laitage Ile Flottante	Rillettes et cornichons Poisson du jour Epinards / Semoule Fromage ou Laitage Fruit frais
LE DÎNER	Capuccino de betteraves Salade d'agrumes au poivre Poitrine grillée Lentilles Fromage ou Laitage Salade de fruits frais ☀️ Ile Flottante Fruit frais ☀️	Cervelas vinaigrette Avocat vinaigrette Cassolette de poisson Blé Fromage ou Laitage Tarte aux myrtilles Vénus aux abricot Fruit frais ☀️	Céleri vinaigrette au curry Pastèque ☀️ Pizza aux trois fromages Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Bavaroise Flan nappé Fruit frais ☀️	Concombre et fromage de brebis ☀️ Carottes râpées vinaigrette ☀️ Galette complete Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Chou Chantilly Tapioca au lait 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

🚜 **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 !**

Produit Bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de courgettes au curry ☀️ Melon ☀️ Salade Niçoise Museau vinaigrette Salad'bar	Concombre ☀️ Salade, ananas, noix et pommes ☀️ Pissaladière Rillettes de maquereaux Salad'bar	Salade de blé Taboulé Œuf mayonnaise Pamplemousse Salad'bar	Tomates et mozzarella ☀️ Macédoine de légumes Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons Salad'bar	Piémontaise Salami et cornichons Cake aux légumes Salade de poulet, petits pois et tomates ☀️ Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé sauce Charcutière Sauté de veau Lentilles au jus / Julienne de légumes	Boulettes de bœuf Marmite de la mer Poêlée du Chef / Gratin Dauphinois	Longe de porc marinée Navarin d'agneau Carottes Vichy Flageolets	Poisson pané Brochette de volaille à l'Orientale Riz / Haricots panachés	Filet de dinde aux pommes Paleron au jus Gratin de brocolis et mozzarella Pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Entremets à la vanille Chou à la crème Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches	Riz au lait au caramel Gâteau au fromage blanc Crème dessert Fruit frais ☀️	Tarte aux pommes Feuilleté à l'ananas Flan nappé Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Glace Cocktail de fruits frais ☀️ Tarte à la rhubarbe	Far Breton Pain perdu Fruit frais ☀️ Crème au caramel
	Râpé de courgettes au curry Jambon grillé sauce Charcutière Lentilles au jus / Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Concombre Boulettes de bœuf Poêlée du Chef / Gratin Dauphinois Fromage ou Laitage Riz au lait au caramel	Salade de blé Longe de porc marinée Carottes Vichy Fromage ou Laitage Tarte aux pommes	Tomates et mozzarella Poisson pané Riz / Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Piémontaise Filet de dinde aux pommes Gratin de brocolis et mozzarella Fromage ou Laitage Far Breton
LE DÎNER	Salade de haricots Pâté de campagne Filet de grenadier sauce crevettes Purée de céleri Fromage ou Laitage Pommes aux amandes Cookies Fruit frais ☀️	Mousse de Canard Tomates à la Napolitaine ☀️ Omelette aux lardons Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Glace Moka au café Fruit frais ☀️	Salade de pomelo et poire Andouille Tomates farcies Boulgour Fromage ou Laitage Compote de fruits Gâteau au yaourt Fruit frais ☀️	Salade d'artichauts et tomates ☀️ Mousse de poisson Quiche Lorraine Salade verte ☀️ Fromage ou Laitage Panna Cotta Tiramisu 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

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 !

Produit Bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FIOPIUNH

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé au surimi Boulgour, tomates et basilic Melon Salade de brocolis et cœurs de palmier Salad'bar	Concombre et fromage de brebis Chou blanc aux lardons Tomates à l'Antiboise Rillettes au saumon Salad'bar	Radis et beurre Pastèque Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons Salad'bar	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Toast au thon Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et curry Cervelas vinaigrette Salad'bar	Melon / Pastèque Carottes aux raisins Calamars frits sauce Aigre Douce Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Viennoise de volaille Boudin noir Haricots verts Purée / Pommes cuites	Pâtes à la Bolognaise Dos de colin rôti au lard Brunoise de légumes Pâtes	Poulet froid Quiche maison Chips / Salade panachée Bâtonnière de haricots plats	Fondant de porc au miel Fish and chips Carottes glacées Frites	Parmentier de poisson Chili con carne Ratatouille Purée / Salade verte
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc Pêches Thabor Beignet Fruit frais	Fruit frais Entremets à la vanille Poire Belle Hélène Gâteau Bulgare	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais	Chou à la crème Clafoutis aux pépites Carpaccio d'ananas Fruit frais	Compote de fruits Cocktail de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais
	Taboulé au surimi Viennoise de volaille Haricots verts Fromage ou Laitage Fromage blanc	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la Bolognaise Brunoise de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Poulet froid Chips / Salade panachée Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Salade de pâtes, dés de volaille et fromage Fondant de porc au miel Carottes glacées Fromage ou Laitage Chou à la crème	Melon / Pastèque Parmentier de poisson Ratatouille Fromage ou Laitage Compote de fruits
LE DÎNER	<i>Salade de betteraves et céleri rave</i> <i>Terrine de légumes</i> <i>Travers de porc au miel</i> <i>Lentilles cuisinées</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Panna Cotta aux fruits rouges</i> <i>Pomme Grand-Mère</i> Fruit frais	<i>Salade du Pêcheur</i> <i>Museau vinaigrette</i> <i>Bruschetta</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Mousse au citron</i> <i>Crêpe au chocolat</i> Fruit frais	<i>Riz à l'ananas, avocat et banane</i> <i>Mortadelle</i> <i>Poisson poché aux petits légumes</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Oeufs à la neige sauce au caramel</i> <i>Cake aux fruits</i> Fruit frais	<i>Verrine d'avocat et crevettes</i> <i>Melon</i> <i>Bujitos</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Salade d'agrumes</i> <i>Bavarois au pain d'épices</i> 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

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 !

Produit Bio

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : FIOPIUNH