

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon Salade du pêcheur Tomates et mozzarella Taboulé Salad'bar	Riz au thon Gougère au fromage Muffin de courgettes au coulis de tomates Champignons à la grecque Salad'bar	Bruschetta Croque-Monsieur Emincé de volaille, céleri-rave et emmental Terrine de poisson Salad'bar	Concombre, maïs et fromage Salade d'emmental et tomates Pâté forestier Boullgour au surimi Salad'bar	Pastèque Salade d'asperges et tomates Saucisson sec Chou-fleur mimosa Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet rôti Boulettes de bœuf à la tomate Frites/tomates à la Provençale	Mijoté de porc au curry Filet de julienne Dieppoise Haricots verts/pâtes	Rôti de veau au romarin Omelette au fromage Poêlée du chef/pommes Boulangère	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Salade verte Gratin d'aubergines, tomates et courgettes / Purée	Filet de lieu aux petits légumes Rôti de dinde aux pommes Epinards/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Mousse au chocolat Pâtissière à l'abricot Tarte au citron meringuée Fruit frais	Fruit frais Liégeois Cookies Poire cuite aux épices	Semoule au lait Crêpe au sucre Rose des sables Fruit frais	Fruit frais Tarte au chocolat Crème alsacienne aux poires Compotée de fruits de saison	Muffin aux pépites Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Fruit frais
	Melon Poulet rôti Frites/tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Mousse au chocolat	Riz au thon Mijoté de porc au curry Haricots verts/pâtes Fromage ou Laitage Fruit frais	Bruschetta Rôti de veau au romarin Poêlée du chef/pommes Boulangère Fromage ou Laitage Semoule au lait	Concombre, maïs et fromage Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Filet de lieu aux petits légumes Epinards/semoule Fromage ou Laitage Muffin aux pépites
LE DÎNER	Salami et cornichons Avocat vinaigrette Bouchée à la reine Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais Entremets au chocolat Banane flambée	Jambon et beurre Gaspacho Mix grill Gratin dauphinois / Pommes au four Fromage ou Laitage Fruit frais Ananas fleur Milk shake aux fruits rouges	Wok de légumes, vinaigrette au curry Club sandwich Coquille de poisson Macédoine Fromage ou Laitage Eclair au chocolat Salade de fruits Fruit frais	Salade de riz, haricots rouges et légumes Assiette de crevettes Fajitas Salade verte et tomates/guacamole Fromage ou Laitage Gâteau hawaïen Pêche Melba Fruit frais	

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 : FIOIUNH

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées ☀️ Salade de haricots verts au vinaigre balsamique Oeuf sauce Gribiche Pâté de campagne Salad'bar ☀️	Tomates au fromage à l'huile d'olive ☀️ Concombre et fromage de brebis ☀️ Pêches au thon Salade, fromage, jambon et tomates ☀️ Salad'bar ☀️	Macédoine de légumes Salade, ananas, pommes et noix ☀️ Carottes râpées ☀️ Mousse de foie Salad'bar ☀️	Duo de melon et pastèque ☀️ Râpé de légumes ☀️ Toast de fromage de chèvre et chorizo Surimi et macédoine Salad'bar ☀️	Muffin au fromage de chèvre Quiche aux légumes Rillettes de poisson Cervelas aux fines herbes Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Escalope de volaille sauce suprême Petits pois à la Française/purée	Langue de bœuf Filet de lieu et crème de ciboulette Coquillettes/carottes cuites au cumin	Pizza Poisson en papillote Salade verte/boullgour/tomates au four ☀️	Chili con Carne Cuisse de canette aux pêches Riz Bâtonnière de légumes	Filet de poisson à l'oseille Rôti de porc à la diable Gratin Breton/semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt sucré Milk shake Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Crème au caramel Chou chantilly Mousseline aux fruits	Flan nappé Poire façon Belle Hélène Mousse au citron Fruit frais ☀️	Entremets au chocolat Yaourt aux fruits Fruit frais ☀️ Moelleux aux amandes	Cocktail de fruits Pomme cuite au caramel Fruit frais ☀️ Millefeuille
	Carottes râpées Jambon grillé Petits pois à la Française/purée Fromage ou Laitage Yaourt sucré	Tomates au fromage à l'huile d'olive Langue de bœuf Coquillettes/carottes cuites au cumin Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine de légumes Pizza Salade verte/boullgour/tomates au four Fromage ou Laitage Flan nappé	Duo de melon et pastèque Chili con Carne Riz Fromage ou Laitage Entremets au chocolat	Muffin au fromage de chèvre Filet de poisson à l'oseille Gratin Breton/semoule Fromage ou Laitage Cocktail de fruits
LE DÎNER	<i>Pamplemousse</i> <i>Salade, fromage, maïs et tomates</i> ☀️ <i>Steak haché</i> <i>Gratin de pâtes</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Vitréen</i> <i>Compote de pommes et framboises</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Saucisson à l'ail</i> <i>Salade au bleu, jambon et noix</i> ☀️ <i>Croque-Monsieur</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou Laitage</i> ☀️ <i>Clafoutis aux abricots</i> <i>Tapioca au lait</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Céleri rémoulade</i> ☀️ <i>Artichaut vinaigrette</i> <i>Tajine</i> <i>Pommes vapeur</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Singapour</i> <i>Entremets</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Gaspacho</i> <i>Avocat vinaigrette</i> <i>Flammekueche</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Cookies</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>Fruit frais</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

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	Concombre vinaigrette ☀️ Céleri aux pommes ☀️ Andouille et cornichons Farfalles au poulet Salad'bar ☀️	Salade de blé Riz aux légumes sombrero Terrine de poisson Salade de tomates et œuf haché ☀️ Salad'bar ☀️	Mortadelle Salami Pain perdu à la Provençale Salade et fromages de Hollande ☀️ Salad'bar ☀️	Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates ☀️ Melon ☀️ Radis ☀️ Sardines au citron Salad'bar ☀️	Pastèque ☀️ Salade au bleu, lardons et noix ☀️ Rillettes Pommes de terre au thon Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Steak de Thon à la Basquaise Purée/tomates à la Provençale	Filet de merlu pané Pintade aux abricots Gratin de courgettes/pâtes	Emincé de bœuf au paprika Cassolette de poisson Pommes vapeur/fondue de poireaux	Rôti de porc Orloff Sauté de canard à la framboise Cocos blancs/poêlée du chef	Pilon de poulet sauce tex mex Tomates farcies Ratatouille/riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais ☀️ Fromage blanc Mousse au chocolat Crumble au pain d'épices	Mousseline à la fraise Pêche Melba Tarte au citron Fruit frais ☀️	Compote de fruits et biscuit Pomme Grand-Mère Fruit frais ☀️ Gâteau Hawaïen	Fruit frais ☀️ Roulé à la confiture Liégeois au chocolat Cocktail de fruits	Brownie Gaufre Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais ☀️
	Concombre vinaigrette Saucisse grillée Purée/tomates à la Provençale Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de blé Filet de merlu pané Gratin de courgettes/pâtes Fromage ou Laitage Mousseline à la fraise	Mortadelle Emincé de bœuf au paprika Pommes vapeur/fondue de poireaux Fromage ou Laitage Compote de fruits et biscuit	Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates Rôti de porc Orloff Cocos blancs/poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Pastèque Pilon de poulet sauce tex mex Ratatouille/riz Fromage ou Laitage Brownie
LE DÎNER	<i>Pêches au thon</i> <i>Salade Nantaise</i> <i>Moussaka</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Flan Parisien</i> <i>Cocktail de fruits</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Salade de carottes cuites et chou blanc</i> ☀️ <i>Salade de pommes de terre, hareng et cornichons</i> <i>Buffet froid</i> <i>Salade composée</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Liégeois</i> <i>Gâteau Marbré</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Toast aux rillettes</i> <i>Salade de concombre, tomates et radis</i> ☀️ <i>Omelette au fromage</i> <i>Salade verte</i> ☀️ <i>Fromage ou Laitage</i> ☀️ <i>Miroir cassis</i> <i>Rose des Sables</i> <i>Fruit frais</i> ☀️	<i>Œuf Tartare</i> <i>Tomates et mozzarella</i> ☀️ <i>Rôti de bœuf</i> <i>Pommes Grenaille</i> <i>Fromage ou Laitage</i> <i>Gâteau de semoule</i> <i>Terrine de fruits</i> <i>Fruit frais</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

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	VENREDI
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 Pastèque Asperges, œuf et tomates Salad'bar	Macédoine Concombre émincé Mousson de canard Tomate farcie au thon Salad'bar	Melon Salade aux lardons Craquelin Forestier 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 Haricots plats/pâtes	Emincé de dinde à la crème Poisson du jour Blé/ Printanière de légumes	Tajine d'agneau aux fruits secs Jambon grillé Semoule/légumes du tajine	Mijoté de porc à la moutarde Steak de veau Frites /pommes fruits	Dos de colin en croûte d'épices Boulettes de bœuf à la Provençale Carottes au jus/riz aux petits légumes
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 Poires au sirop Semoule au lait Flan Pâtissier	Fruit frais Panna cotta au caramel Tarte créole à la noix de coco Mousse au chocolat	Milk shake à la banane et aux fruits rouges Ile flottante Crumble aux fruits Fruit frais	Fraisier 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 Blé/ Printanière de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Macédoine Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule/légumes du tajine Fromage ou Laitage Fruit frais	Melon Mijoté de porc à la moutarde Frites /pommes fruits Fromage ou Laitage Milk shake à la banane et aux fruits rouges	Riz au thon Dos de colin en croûte d'épices Carottes au jus/riz aux petits légumes Fromage ou Laitage Fraisier
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 bourguignonne</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>	



**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	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 Œuf Mimosa Salad'bar ☀️	Melon / Céleri et jambon ☀️ 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 ☀️ Salade de haricots rouges, ananas, maïs et poivrons Salad'bar ☀️
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Cuisse de canette mexicaine Coquillettes/céleri braisé	Bœuf à la Provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois/purée	Rougail de saucisse Poisson du jour Légumes du rougail/riz	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Pommes de terre rôties/salsifis à la tomate	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 ☀️ Crème dessert Fromage blanc aux framboises Gaufre	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 Fromage ou Laitage Beignet	Salade de tomates Mimosa Rougail de saucisse Légumes du rougail/riz Fromage ou Laitage Poire liégeoise	Melon / Céleri et jambon Poulet rôti Pommes de terre rôties/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 à l'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 complète 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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Betteraves vinaigrette
Salade de concombre, poulet et basilic
Salade Niçoise
Museau vinaigrette
Salad'bar

MARDI
Râpé de courgettes au curry
Salade, ananas, noix et pommes
Pissaladière
Rillettes de maquereaux
Salad'bar

MERCREDI
Salade de blé
Taboulé
Œuf mayonnaise
Pamplemousse
Salad'bar



VENREDI
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
Jeunes carottes/flageolets

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

DESSERT

Fruit frais
Entremets à la vanille
Duo de fromage blanc et sa compotée de pêches
Eclair au chocolat

Riz au lait au caramel
Gâteau au fromage blanc
Crème dessert
Fruit frais

Tarte aux pommes
Feuilleté à l'ananas
Flan nappé
Fruit frais

Far Breton
Pain perdu
Fruit frais
Crème au caramel



Betteraves vinaigrette
Jambon grillé sauce charcutière
Lentilles au jus/julienne de légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Râpé de courgettes au curry
Boulettes de bœuf
Poêlée du chef/gratin dauphinois
Fromage ou Laitage
Riz au lait au caramel

Salade de blé
Longe de porc marinée
Jeunes carottes/flageolets
Fromage ou Laitage
Tarte aux pommes

Piémontaise
Filet de dinde aux pommes
Gratin de brocolis et mozzarella/pâtes
Fromage ou Laitage
Far Breton

LE DÎNER

Salade de haricots
Pâté de campagne
Filet de grenadier sauce aux crevettes
Purée de courgettes aux épices
Fromage ou Laitage
Pomme 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 et pomelo / poire
Andouille
Tomates farcies
Boulgour
Fromage ou Laitage
Compote
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 Pomelo Salade de 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 Salade de brocolis aux amandes Tartelette aux fruits de mer Salade de lentilles et lardons Salad'bar	Salade verte, Edam et Gouda Tomates et volaille Toast au fromage de chèvre Duo de saucissons Salad'bar	Tomates et mozzarella Carottes aux raisins Calamars frits sauce Aigre Douce Salade de perles au chorizo, tomates et cornichons Salad'bar
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boudin noir Viennoise de volaille Haricots verts/purée Pommes cuites	Pâtes à la Bolognaise Dos de colin rôti au lard Pâtes/brunoise de légumes	Poulet Quiche maison P. de terre rôties/bâtonnière de légumes Salade panachée	Sauté de porc au curry Brochette de volaille à l'Orientale Riz/haricots panachés	Parmentier de poisson Chili con carne Salade verte Ratatouille/pâtes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fromage blanc Pêche Thabor Donut Fruit frais	Fruit frais Poire Belle Hélène Gâteau bulgare Entremets à la vanille	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel Bavarois aux fruits Fruit frais	Fruit frais Cocktail de fruits frais Tarte à la rhubarbe Glace	Compote Brochette de fruits Rocher à la noix de coco Fruit frais
	Taboulé au surimi Boudin noir Haricots verts/purée Fromage ou Laitage Fromage blanc	Concombre et fromage de brebis Pâtes à la Bolognaise Fromage ou Laitage Fruit frais	Radis et beurre Poulet P. de terre rôties/bâtonnière de légumes Fromage ou Laitage Liégeois au chocolat	Salade verte, Edam et Gouda Sauté de porc au curry Riz/haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Tomates et mozzarella Parmentier de poisson Salade verte Fromage ou Laitage Compote
LE DÎNER	Salade de betteraves et céleri rave Terrine de légumes Travers de porc au miel Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Blanc-manger et son coulis de fruits rouges Pomme Grand-Mère Fruit frais	Salade du pêcheur Museau vinaigrette Bruschetta Salade verte Fromage ou Laitage Mousse au citron Crêpe au chocolat Fruit frais	Riz à l'ananas, avocat et banane Mortadelle Poisson poché aux petits légumes Fromage ou Laitage Oeufs à la neige sauce au caramel Cake aux fruits Fruit frais	Verrine d'avocat et crevettes Poireaux vinaigrette Bujitos Salade verte Fromage ou Laitage Salade d'agrumes Bavarois au pain d'épices Fruit frais	



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 !**