

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves (SIQO) vinaigrette Salade de pommes de terre, jambon, œuf & fromage Terrine de saumon sauce cocktail	Chou rouge aux pommes ✨ Cervelas vinaigrette Riz au thon tomates	Céleri rémoulade ✨ Salade au Bleu, croûtons & noix ✨ Croque suisse	Bruschetta Œuf mayonnaise Céleri rémoulade ✨	Chou blanc aux lardons ✨ Toast au maquereau & citron Rillettes & cornichons 🚗
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Bœuf au paprika Escalope de poulet sauce suprême Boullgour aux épices / Carottes vichy	Curry de volaille Encornets à la catalane Riz / Navets au miel	Lieu (SIQO) sauce dieppoise Boulettes de blé façon thaï 🌿 Pommes vapeur / Poêlée forestière (champignons)	Jambon braisé 🚗 Cassolette de poisson Semoule / Haricots verts à l'ail
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais ✨ Barre bretonne & chantilly au cacao Fromage blanc au coulis exotique Liégeois	Faisselle au caramel Pomme râpée au citron et au miel ✨ Fruit frais ✨ Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais ✨ Crêpe au sucre Semoule au lait	Milk shake aux fruits rouges & banane Entremets au praliné & Spéculoos Tarte feuilletée aux pommes Fruit frais ✨	Muffin au chocolat Semoule de millet 🌿 Mousse au caramel & Carambar Fruit frais ✨
	Betteraves (SIQO) vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou rouge aux pommes Bœuf au paprika Boullgour aux épices / Carottes vichy Yaourt et Fromage Faisselle au caramel	Céleri rémoulade Curry de volaille Riz / Navets au miel Yaourt et Fromage Compote de pêches meringuée	Bruschetta Lieu (SIQO) sauce dieppoise Pommes vapeur / Poêlée forestière (champignons) Yaourt et Fromage Milk shake aux fruits rouges & banane	Chou blanc aux lardons Jambon braisé Semoule / Haricots verts à l'ail Yaourt et Fromage Muffin au chocolat
LE DÎNER	Salad'bar ✨ Chili con carne Riz / Haricots rouges Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Filet de poisson en croûte Flan de légumes Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Pizza Salade panachée ✨ Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ✨ Wings de poulet sauce tex mex Légumes rôtis Laitage Buffet de desserts	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>

MOVE your plate
La proposition de menu équilibré !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

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

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Emincé bicolore Cake au chorizo	Chou chinois râpé, lardons de volaille & fromage de brebis Salade mexicaine Pâté de foie	Betteraves & crème fouettée aux herbes Riz niçois Maquereau au vin blanc	Céleri râpé à la vinaigrette Salade de pommes de terre, maïs et fromage Pâté de campagne	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes au jambon Chou blanc au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poulet aux épices barbecue Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Poisson du jour & crème d'estragon Saucisse grillée Frites / Fenouil braisé	Pizza Margherita Paupiette de veau au jus Salade verte Cocos blancs	Rôti de porc à la diable Omelette au fromage Farfalles / Gratin de chou-fleur	Chili con carne Poisson du jour Riz / Salsifis persillés
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices Beignet au chocolat Œufs au lait	Fromage blanc aux framboises Panna cotta & coulis exotique Gâteau bulgare Fruit frais	Compote et sablé breton Poire au caramel Paris - Brest Fruit frais	Brownie Crème dessert Tiramisu à la vanille Fruit frais	Salade de fruits Crêpe au chocolat & chantilly Fruit frais Crème brûlée
	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Poulet aux épices barbecue Blé cuisiné / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou chinois râpé, lardons de volaille & fromage de brebis Poisson du jour & crème d'estragon Frites / Fenouil braisé Yaourt et Fromage Fromage blanc aux framboises	Betteraves & crème fouettée aux herbes Pizza Margherita Salade verte Yaourt et Fromage Compote et sablé breton	Céleri râpé à la vinaigrette Rôti de porc à la diable Farfalles / Gratin de chou-fleur Yaourt et Fromage Brownie	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz / Salsifis persillés Yaourt et Fromage Salade de fruits
LE DÎNER	Salad'bar Cordon bleu à la bolognaise Coquillettes au beurre Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Escalope de dinde à la crème Haricots verts Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Hachis parmentier Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Galette complète Salade verte Laitage Buffet de desserts	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

MOUVE votre plate
La proposition de menu équilibré !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.

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

Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Salami Salade de quinoa	Friand au fromage Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Salade verte, Edam et Gouda Betteraves et fromage de brebis Croque-monsieur	Endives aux noix & fromage Tartelette alsacienne Chou blanc à la japonnaise	Rosette et cornichons Pamplemousse Salade de blé à l'espagnole
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte Pommes de terre grenailles rôties au four (bio) / Poêlée de légumes	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Riz / Haricots beurre	Sauté de dinde à l'asiatique Pâtes à la bolognaise Pâtes / Mélange campagnard	Saucisse de Francfort Falafels Lentilles cuisinées / Purée de carottes (bio)	Pêche du jour (MSC) Filet de poulet rôti Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fromage blanc	Flan nappé au caramel Feuilleté à l'ananas & cannelle Semoule au lait Fruit frais	Entremets au chocolat Crème dessert Gâteau aux pommes Fruit frais	Brioche perdue au chocolat Riz au lait Fruit frais Abricots melba	Fruit frais Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Carottes râpées au citron Gratin savoyard Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Friand au fromage Emincé de poulet thaï Riz / Haricots beurre Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Salade verte, Edam et Gouda Sauté de dinde à l'asiatique Pâtes / Mélange campagnard Yaourt et Fromage Entremets au chocolat	Endives aux noix & fromage Saucisse de Francfort Lentilles cuisinées / Purée de carottes (bio) Yaourt et Fromage Brioche perdue au chocolat	Rosette et cornichons Pêche du jour (MSC) Boullgour aux petits légumes / Crumble de potiron au parmesan Yaourt et Fromage Fruit frais
	LE DÎNER	Salad'bar Panini Salade panachée Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Paupiette de veau Carottes au jus Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Travers de porc caramélisé Mousseline de panais Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Nems / Samoussas Nouilles sautées Laitage Buffet de desserts

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

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

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

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Pâté forestier Riz au thon et petits pois	Salade de betteraves et maïs Tartelette aux oignons Assiette nordique	Coquille de poisson Salade de lardons, pommes et Comté Gougère au fromage	Repas de Noël	Pizza Rémoulade de céleri Charcuterie du jour
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande Boulettes d'agneau aux légumes Semoule aux épices / Poêlée du chef	Merlu pané au citron Porc au caramel Riz / Fondue de poireaux	Jambon grillé Omelette aux fines herbes Flageolets / Légumes sauce basquaise		Keftas de bœuf Dos de lieu rôti Coquillettes / Petits pois
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage		Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Banane au chocolat Tartelette à la noix de coco Liégeois au café	Mousse au chocolat Flan pâtissier Strudel aux pommes Fruit frais	Fruit frais Crème créole Moelleux aux amandes Yaourt aromatisé		Fruit frais Donut Poire Belle Hélène Compote de pommes (SIQO)
La proposition de menu équilibré !	Tortis aux légumes et maïs Sauté de volaille à la normande Semoule aux épices / Poêlée du chef Yaourt et Fromage Fruit frais	Salade de betteraves et maïs Merlu pané au citron Riz / Fondue de poireaux Yaourt et Fromage Mousse au chocolat	Coquille de poisson Jambon grillé Flageolets / Légumes sauce basquaise Yaourt et Fromage Fruit frais	Repas de Noël	Pizza Keftas de bœuf Coquillettes / Petits pois Yaourt et Fromage Fruit frais
LE DÎNER	Salad'bar Merguez Lentilles cuisinées Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Cuisse de poulet sauce suprême Légumes du pot Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Lasagnes Salade verte Laitage Buffet de desserts		LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

Produit de saison

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



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

Code à saisir : 1412SART

	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>

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
 La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
 Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
 Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
 La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
 Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

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

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

Code à saisir : 1412SART

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

	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>

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Producteurs locaux - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)
 La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85) Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)
 Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)
 Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85) Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)
 La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)
 Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

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

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

Code à saisir : 1412SART

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.