

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Betteraves à l'orange Cervelas aux fines herbes	Carottes râpées & vinaigre d'oranges Macedoine de légumes & pommes de terre Œuf mimosa	Râpé de chou blanc & fromage en vinaigrette Pâté de foie Riz au thon & crème d'aneth	Potage Salade de cœurs de palmiers, maïs épis & pousses de soja Croque-monsieur	Emincé bicolore Salade de pommes de terre à l'échalote Rillettes de poisson Thaï
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Boudin noir aux pommes Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges	Carbonara Pêche du jour Pennes / Endives braisées	Poulet façon grand-mère Croustade de brouillade d'œufs Boullgour aux épices / Poêlée de légumes de saison	Sauté de volaille à l'asiatique Boulettes de soja cuisinées Semoule / Chou-fleur à la crème	Filet de poisson aux petits légumes Saucisse grillée Riz / Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
DESSERT	Fruit frais Barre bretonne Crème à la vanille Compote de poires & brisures de Spéculoos	Liégeois Fruit frais Cocktail de fruits exotiques Feuilleté de pommes & caramel	Ile flottante Milk shake à l'orange, poire et pomme Fruit frais Carrot cake	Galette des rois Fruit frais Crème fermière aux fruits Crumble	Compote de fruits Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Fruit frais
	Crêpe au fromage Paupiette de veau aux raisins Pommes de terre vapeur / Fricassée de carottes jaunes et oranges Yaourt et Fromage Fruit frais	Carottes râpées & vinaigre d'oranges Carbonara Pennes / Endives braisées Yaourt et Fromage Liégeois	Râpé de chou blanc & fromage en vinaigrette Poulet façon grand-mère Boullgour aux épices / Poêlée de légumes de saison Yaourt et Fromage Ile flottante	Potage Sauté de volaille à l'asiatique Semoule / Chou-fleur à la crème Yaourt et Fromage Galette des rois	Emincé bicolore Filet de poisson aux petits légumes Riz / Fondue de poireaux Yaourt et Fromage Compote de fruits
LE DÎNER	Salad'bar Quiche maison Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Sot-l'y-laisse de dinde aux quatre épices Potimarron rôti Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Rôti de porc Lentilles Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Kebab Frites 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.**

**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](http://www.clicetmiam.fr)

**CLIC&MIAM!**

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées à l'orange ☀️ Salade verte, jambon, fromage ☀️ Toast de mousse de thon & ciboulette	Betteraves vinaigrette Blé exotique Macédoine de légumes	Pomelo ☀️ Mortadelle Pain perdu forestier	Pizzetta Salade de chef Friand au fromage / Andouille & cornichons	Céleri mimosa ☀️ Rillettes Taboulé à la menthe fraîche
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Filet de poulet Tandoori Tajine d'agneau Semoule / Julienne de légumes	Hachis parmentier Omelette 🌿 Haricots beurre Purée	Lasagnes à la ricotta & aux épinards 🌿 Osso bucco de dinde Salade verte ☀️ Pâtes	Mijoté de porc à la moutarde Quiche au fromage 🌿 Riz / Petits pois	Poisson meunière Keftas de volaille Blé / Poêlée du chef
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage	Yaourt et Fromage
<b>DESSERT</b>	Flan nappé au caramel Fromage blanc straciatella Duo de pomme & poire au four à la cannelle Fruit frais ☀️	Fruit frais ☀️ Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Rocher coco glacé au chocolat	Poire pâtissière au chocolat Cocktail de fruits Fruit frais ☀️ Tarte au sucre	Salade de fruits Fruit frais ☀️ Moelleux au chocolat Gratin de fruits rouges	Gâteau aux pommes Financier Entremets à la vanille, chantilly & caramel au beurre salé Fruit frais ☀️
 La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées à l'orange Filet de poulet Tandoori Semoule / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Flan nappé au caramel	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier Haricots beurre Yaourt et Fromage Fruit frais	Pomelo Lasagnes à la ricotta & aux épinards Salade verte Yaourt et Fromage Poire pâtissière au chocolat	Pizzetta Mijoté de porc à la moutarde Riz / Petits pois Yaourt et Fromage Salade de fruits	Céleri mimosa Poisson meunière Blé / Poêlée du chef Yaourt et Fromage Gâteau aux pommes
<b>LE DÎNER</b>	Salad'bar ☀️ Poisson du jour Poêlée de légumes Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Panini Salade verte ☀️ Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Paupiette de veau Flageolets Laitage Buffet de desserts	Salad'bar ☀️ Pizza aux champignons et mozzarella 🌿 Salade verte ☀️ Laitage Buffet de desserts	<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>

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](http://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	Betteraves vinaigrette Mousse de foie Emincé de champignons à la ciboulette	Salade de pommes de terre, jambon, œuf & dés d'emmental Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes	Chou blanc aux lardons Salade au Bleu, croûtons & noix Sardines au citron	Cervelas vinaigrette Céleri rémoulade Bruschetta	Terrine de légumes sauce cocktail Toast de rillettes & cornichons Riz au thon томатé
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Dos Lieu sauce dieppoise Escalope de volaille sauce suprême Boullgour / Carottes vichy	Curry de volaille Encornets à la catalane Riz / Poêlée de navets au miel	Bœuf aux épices Boulettes de soja cuisinées Pommes de terre au beurre persillé / 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	Chocolat liégeois Tarte amandine aux poires Fruit frais Entremets au caramel et brisures de biscuits	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Compote de pêches meringuée Fruit frais Gaufre, chantilly & chocolat Riz au lait	Milk shake aux fruits rouges & banane Feuilleté à la crème pâtissière & ananas Semoule au lait Fruit frais	Marbré au chocolat Entremets au praliné & Spéculoos Mousse au chocolat blanc & brisures de Daims Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Yaourt et Fromage Chocolat liégeois	Salade de pommes de terre, jambon, œuf & dés d'emmental Dos Lieu sauce dieppoise Boullgour / Carottes vichy Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou blanc aux lardons Curry de volaille Riz / Poêlée de navets au miel Yaourt et Fromage Compote de pêches meringuée	Cervelas vinaigrette Bœuf aux épices Pommes de terre au beurre persillé / Poêlée forestière (champignons) Yaourt et Fromage Milk shake aux fruits rouges & banane	Terrine de légumes sauce cocktail Jambon braisé Semoule / Haricots verts à l'ail Yaourt et Fromage Marbré au chocolat
LE DÎNER	Salad'bar Chili con carne Riz & haricots rouges Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Tarte au thon Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Rôti de porc Orloff Gratin dauphinois Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Wings de poulet sauce tex mex Légumes sauce basquaise et chorizo Laitage Buffet de desserts	<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Cake au chorizo Emincé bicolore	Chou chinois râpé, lardons et fromage de brebis Pâté de campagne Pamplemousse	Betteraves & crème fouettée aux herbes Riz niçois Maquereau au vin blanc	Champignons à la grecque Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes et thon Chou blanc au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Andouillette & sa crème de moutarde Blé cuisiné / Julienne de légumes	Poulet aux épices barbecue Omelette Pommes de terre grenailles / Fenouil braisé	Pizza Margherita Paupiette de veau au jus Salade verte Cocos blancs	Poisson du jour Bolognaise de légumes 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 & crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Poire au caramel Paris - Brest Compote et sablé breton	Crêpe pour la chandeleur Fruit frais Tiramisu à la vanille Crème dessert	Cocktail de fruits Charlotte aux framboises Fruit frais Crème brûlée
<p>La proposition de menu équilibré !</p>	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème) Boulettes de veau aux champignons Blé cuisiné / Julienne de légumes Yaourt et Fromage Fruit frais	Chou chinois râpé, lardons et fromage de brebis Poulet aux épices barbecue Pommes de terre grenailles / Fenouil braisé Yaourt et Fromage Fromage blanc aux framboises	Betteraves & crème fouettée aux herbes Pizza Margherita Salade verte Yaourt et Fromage Fruit frais	Champignons à la grecque Poisson du jour Farfalles / Gratin de chou-fleur Yaourt et Fromage Crêpe pour la chandeleur	Œuf dur mayonnaise Chili con carne Riz / Salsifis persillés Yaourt et Fromage Cocktail de fruits
	LE DÎNER	Salad'bar Fish & Chips Potatoes Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Escalope de dinde à la crème Haricots verts Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Tartiflette Salade verte Laitage Buffet de desserts	Salad'bar Galette complète Salade verte 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 1412SART