


LUNDI



MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi sauce crème)
Pizzetta au fromage de chèvre & chorizo
Terrine de légumes
Emincé bicolore 

Chou râpé, jambon et fromage de brebis 
Pamplemousse 
Salade à la mexicaine
Pâté de campagne

Potage de légumes
Betteraves & crème fouettée aux herbes
Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Duo de saucissons

Œuf dur mayonnaise
Macédoine de légumes
Chou blanc au fromage 
Salade de pâtes au jambon

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux épices barbecue
Chipolatas
Julienne de légumes
Blé cuisiné

Bœuf aux épices
Pané de poisson au citron
Pommes de terre sautées
Fenouil braisé

Rôti de porc au colombo
Paupiette de veau au jus
Gratin de chou-fleur
Farfalles

Chili con carne
Poisson du jour
Riz
Carottes mijotées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


Fromage ou laitage


DESSERTS

Fruit frais 
Pomme cuite, raisins confits & pain d'épices
Ile flottante
Rocher à la noix de coco

Yaourt nature sucré
Fromage blanc aux framboises
Panna cotta & coulis exotique
Fruit frais 

Galette des rois
Tiramisu à la vanille
Crème dessert
Fruit frais 

Cocktail de fruits
Fruit frais 
Tarte fine aux pommes
Crème brûlée

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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



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

 **Suggestion végétarienne**

Produits locaux
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 : Ifnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron ☀️ Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Crêpe au fromage Wrap au surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne ☀️	Chou blanc à la japonnaise ☀️ Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) ☀️ Flammeküecher Endives aux noix & fromage ☀️	Rosette et cornichons Terrine de campagne Lentilles corail à l'indienne Pamplemousse ☀️
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte ☀️ Gratin de pommes de terre	Sauté de volaille sauce thaï Poisson du jour Haricots beurre Riz	Saucisse grillée Blanquette de veau Carottes Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes Crumble de potiron au parmesan
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais ☀️	Flan nappé au caramel Semoule au lait Ananas caramélisé à la cannelle Fruit frais ☀️	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais ☀️ Brioche perdue au chocolat	Fruit frais ☀️ Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts et crème anglaise

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

Produits locaux
 Le pain: BPA, St Nazaire
 Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
 Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
 Les légumes: Nantes Frais, Nantes
 Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
 Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
 Le poisson: Nantes Frais, Nantes
 La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

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

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !


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 : lfnhes

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Radis noir, pomme Granny & vinaigrette sauce soja  Pâté forestier	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes et Comté  Coquille de poisson Pizza	La coleslaw  Champignons à la bulgare Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Salade au Bleu & noix 	Potage Rémoulade de céleri au cumin  Taboulé libanais Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Omelette aux fines herbes Poêlée du chef Semoule aux épices	Jambon grillé Dos de lieu rôti Frites Légumes sauce basquaise	Keftas de bœuf Porc au caramel Petits pois Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Riz Epinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	Fruit frais  Banane au chocolat Mousse au caramel au beurre salé Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Moelleux aux amandes Fruit frais 	Chou à la crème Tarte au chocolat blanc Smoothie Fruit frais 	Fruit frais  Poire Belle Hélène Gâteau roulé & pâte à tartiner Compote de pommes & rhubarbe

 Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

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

 **Suggestion végétarienne**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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 : Ifnhes

 **Produits locaux**
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Râpé de légumes & vinaigrette balsamique </p> <p>Endives au fromage, vinaigrette au miel </p> <p>Salade de pommes de terre au thon</p> <p>Panaché de saucissons</p>	<p>Riz au surimi et ciboulette</p> <p>Toast aux rillettes</p> <p>Champignons à la grecque</p> <p>Carottes râpées au citron </p>	<p>Velouté de butternut</p> <p>Duo de chou rouge & pomme Granny </p> <p>Céleri aux pommes </p> <p>Pâté de foie</p>	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Mini penne, olives & jambon</p> <p>Taboulé à l'orientale</p> <p>Cervelas vinaigrette</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Macaronis sauce carbonara</p> <p>Colin aux câpres</p> <p>Macaronis</p> <p>Brocolis gratinés</p>	<p>Pilon de poulet sauce tex mex</p> <p>Steak haché sauce au poivre</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Bouलगour</p>	<p>Mijoté de porc au miel</p> <p>Curry de volaille</p> <p>Haricots blancs au thym</p> <p>Poêlée du chef</p>	<p>Poisson du jour</p> <p>Boulettes de veau</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Pommes de terre au four</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	<p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Ile flottante</p> <p>Fruit frais </p> <p>Tarte au chocolat noir & copeaux blancs</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Cake au citron</p> <p>Poire à la cannelle</p> <p>Panna cotta & Oréo</p>	<p>Entremets au chocolat</p> <p>Fromage blanc fermier</p> <p>Muffin</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Crêpe pour la Chandeleur</p> <p>Tiramisu</p> <p>Salade de fruits frais </p> <p>Fruit frais </p>

Dans le cadre de la loi Egalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 30 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

Produits locaux
Le pain: BPA, St Nazaire
Les fruits: Patrick Séché, La Baule & les Jardins de Brière, Missillac
Le porc & la charcuterie: Charcuterie des Trois Rivières, Grand Fougeray
Les légumes: Nantes Frais, Nantes
Le bœuf: Viandissime, Poiré sur Vie
Les produits laitiers: Ferme de Mézérac, Saint Lyphard
Le poisson: Nantes Frais, Nantes
La volaille: Laiterie du Grand Clos, Pontchâteau & Anjou Volaille, Chalonnes-sur-Loire

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

Suggestion végétarienne

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : Ifnhes