

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Chou blanc et fromage  Salade verte  Pâté de campagne	Emincé bicolore  Frisée aux pommes et aux noix  Salade de pâtes Toast au fromage de chèvre	Pommes de terre et cervelas Taboulé Salade et maïs  Betteraves à l'orange	Endives et croûtons  Salade verte  Rillettes de poisson Thaï Céréales en salade
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la carbonara Boudin noir Poêlée de légumes Pâtes	Chipolatas Filet de julienne au citron Fricassée de carottes jaunes et oranges/pommes vapeur	Curry de volaille Curry de légumes au lait de coco  Chou-fleur/blé	Poisson du jour Chili con carne Riz/fondue de poireaux
FRUITS	Fruit frais 		Fruit frais 	
DESSERTS ET PRODUITS LAITIERS	Fromage ou Laitage Pomme au four au miel Liégeois	Beignet Fromage ou Laitage Abricots au sirop Fruit frais 	Fromage ou Laitage Ile flottante Barre Bretonne	Semoule au lait aux pépites de chocolat Compote Fromage ou Laitage Fruit frais 
	Carottes râpées Pâtes à la carbonara Poêlée de légumes Fruit frais Fromage ou Laitage	Emincé bicolore Chipolatas Fricassée de carottes jaunes et oranges/pommes vapeur Beignet	Pommes de terre et cervelas Curry de volaille Chou-fleur/blé Fruit frais Fromage ou Laitage	Endives et croûtons Poisson du jour Riz/fondue de poireaux Semoule au lait aux pépites de chocolat



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

 **Produit de saison**

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

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux

Poisson frais : Vivalya Marée (44)

Pain : Boulangerie "Le temps du pain" Saint Père en Retz

Porc : Bernard Jean Floc'h (56)

Fruits et légumes : FL 44 (44)

Crème dessert : Laiterie St Père en Retz



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : LDT500XC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Riz au thon Salade verte Carottes râpées à l'orange Haricots rouges, ananas & maïs	Macédoine Betteraves vinaigrette Salade mimosa Salade de pommes de terre	2ème temps animation	Céleri râpé aux pommes Salade verte Pomelo Taboulé à la menthe fraîche
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de poulet Tandoori Poisson Meunière Semoule/petits pois	Omelette au fromage Steak haché sauce ketchup Haricots beurre/pâtes		Poisson du jour Porc au caramel Purée de butternut/pommes de terre
FRUITS	Fruit frais			
DESSERTS ET PRODUITS LAITIERS	Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel Duo de pomme & poire au four à la cannelle	Crème mousseline à l'abricot Grillé à l'ananas Fromage ou Laitage Fruit frais		Financier Fromage ou Laitage Entremets à la vanille et caramel au beurre salé Fruit frais



Riz au thon
Filet de poulet Tandoori
Semoule/petits pois
Fruit frais
Fromage ou Laitage

Macédoine
Omelette au fromage
Haricots beurre/pâtes
Crème mousseline à l'abricot

2ème temps animation

Céleri râpé aux pommes
Poisson du jour
Purée de butternut/pommes de terre
Financier

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

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

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux
Poisson frais : **Vivalya Marée (44)**
Pain : Boulangerie "Le temps du pain" Saint Père en Retz
Porc : Bernard Jean Floc'h (56)
Fruits et légumes : FL 44 (44)
Crème dessert : Laiterie St Père en Retz



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

Code à saisir : LDT500XC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade verte  Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Chou rouge aux pommes  Salade au Bleu et croûtons  Rillettes et cornichons Céréales aux légumes croquants	Céleri rémoulade  Macédoine Salade verte  Riz au jambon	Salade et noix  Salade de pâtes Toast au maquereau Radis noir au vinaigre de riz et sésame 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Paupiette de veau Blé aux petits légumes/brocolis au beurre	Jambon braisé Lieu au beurre citronné Carottes Vichy/lentilles	Tortis à la Napolitaine et fromage  Andouillette sauce moutarde Poêlée forestière (champignons) Tortis	Poisson du jour Volaille sauce Suprême Epinards à la béchamel/riz
FRUITS		Fruit frais 	Fruit frais 	
DESSERTS ET PRODUITS LAITIERS	Chocolat liégeois Fromage et Laitage Tarte amandine aux poires Fruit frais 	Fromage et laitage Far breton Pomme au miel	Fromage et laitage Entremets au praliné & Spéculoos Compote de pommes et pêches	Gâteau aux pépites de chocolat Mousse au caramel Fromage et laitage Fruit frais 



Salade verte Cordon bleu Blé aux petits légumes/brocolis au beurre Chocolat liégeois	Chou rouge aux pommes Jambon braisé Carottes Vichy/lentilles Fruit frais Fromage et laitage	Céleri rémoulade Tortis à la Napolitaine et fromage Poêlée forestière (champignons) Fruit frais Fromage et laitage	Salade et noix Poisson du jour Epinards à la béchamel/riz Gâteau aux pépites de chocolat
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.






Produits locaux
Poisson frais : Vivalya Marée (44)
 Pain : Boulangerie "Le temps du pain" Saint Père en Retz
 Porc : Bernard Jean Floc'h (56)
 Fruits et légumes : FL 44 (44)
 Crème dessert : Laiterie St Père en Retz



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

Code à saisir : LDT500XC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore  Cake au chorizo Salade à la Mexicaine Salade verte 	Pâté de campagne  Salade et noix  Taboulé de la mer Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis 	Pamplemousse Macédoine de légumes  Endives et pommes Salade de pâtes au jambon	Râpé de légumes  Betteraves et ciboulettes  Salade verte  Salade de riz et maïs
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf sauce aux champignons Omelette au chorizo Julienne de légumes/semoule	Cuisse de poulet aux épices barbecue Dos de colin au citron Pâtes/salsifis persillés	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Quiche au jambon Riz/fenouil braisé	Poisson du jour Chipolatas Gratin de chou-fleur/pommes de terre au thym
FRUITS		Fruit frais 	Fruit frais 	
DESSERTS ET PRODUITS LAITIERS	Œufs au lait Fromage ou laitage Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices Fruit frais 	Fromage ou laitage Gâteau Bulgare Panna cotta & coulis exotique	Fromage ou laitage Cocktail de fruits Tarte au chocolat	Chou à la chantilly Compote Fromage ou laitage Fruit frais 
	Emincé bicolore Boulettes de bœuf sauce aux champignons Julienne de légumes/semoule Œufs au lait	Pâté de campagne Cuisse de poulet aux épices barbecue Pâtes/salsifis persillés Fruit frais Fromage ou laitage	Pamplemousse Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz/fenouil braisé Fruit frais Fromage ou laitage	Râpé de légumes Poisson du jour Gratin de chou-fleur/pommes de terre au thym Chou à la chantilly



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

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

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux
Poisson frais : Vivalya Marée (44)
 Pain : Boulangerie "Le temps du pain" Saint Père en Retz
 Porc : Bernard Jean Floc'h (56)
 Fruits et légumes : FL 44 (44)
 Crème dessert : Laiterie St Père en Retz



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

Code à saisir : LDT500XC

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Salade verte  Salade de pommes de terre au thon	Toast au fromage de chèvre Salade de pâtes Salade verte et Edam  Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Crème de potiron Chou blanc à la japonaise  Salade verte  Salade de riz	Salade et croûtons  Pamplemousse Endives aux pommes  Terrine de campagne
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Boudin blanc aux pommes Poêlée de légumes Pâtes	Emincé de poulet thaï Calamars à la romaine Haricots beurre/riz	Reblochonade  Blanquette de veau Salade verte  Carottes	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan
FRUITS		Fruit frais 	Fruit frais 	
DESSERTS ET PRODUITS LAITIERS	Flan nappé au caramel Fromage ou Laitage Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Fromage ou laitage Semoule au lait Feuilleté à l'ananas et au caramel	Fromage ou laitage Brioche perdue au chocolat Abricots Melba	Quatre-quarts Milk shake à la vanille Fromage ou laitage Fruit frais 



Carottes râpées au citron Pâtes à la bolognaise Poêlée de légumes Flan nappé au caramel	Toast au fromage de chèvre Emincé de poulet thaï Haricots beurre/riz Fruit frais Fromage ou laitage	Crème de potiron Reblochonade Salade verte Fruit frais Fromage ou laitage	Salade et croûtons Lieu sauce aux crustacés Boulgour aux petits légumes/crumble de potiron au parmesan Quatre-quarts
--------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

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

 **Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produits locaux
Poisson frais : Vivalya Marée (44)
 Pain : Boulangerie "Le temps du pain" Saint Père en Retz
 Porc : Bernard Jean Floch (56)
 Fruits et légumes : FL 44 (44)
 Crème dessert : Laiterie St Père en Retz



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

Code à saisir : LDT500XC