


LUNDI



MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette et à l'orange
Salade de blé au poulet
Bruschetta
Carottes râpées aux graines de pavot 


Céleri aux pommes granny 
Pâté forestier
Muffin à la tomate confite
Tomate et fromage de brebis 


Œuf mayonnaise
Poireaux à la vinaigrette 
Salade d'emmental, tomates et vinaigrette
Saucisson sec

Salade de concombre, maïs et fromage 
Piémontaise
Terrine de poisson, sauce cocktail
Chou-fleur mimosa

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille et ketchup
Filet de julienne
Epinards à la crème/ Riz Pilaf

Hachis parmentier
Curry de Sot-l'y-laisse
Salade verte 
Purée fraîche

Filet de dinde à la Normande
Gratin de coquillettes au fromage 
Coquillette/ Pôlée du chef

Sauté de porc aux épices Cajun
Lieu aux petits légumes
Haricots beurre/Lentilles

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Tarte au citron
Compotée de fruits de saison
Liégeois

Panna cotta et coulis de fruits
Cocktail de fruits 
Fruit frais 
Marbré

Fruit frais 
Fromage blanc/ Straciatella
Banane et chantilly
Crème au caramel

Beignet au chocolat
Pêche au sirop
Mousseline aux fruits
Fruit frais 




Betteraves vinaigrette et à l'orange
Nuggets de volaille et ketchup
Epinards à la crème/ Riz Pilaf
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Céleri aux pommes granny
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou Laitage
Panna cotta et coulis de fruits

Œuf mayonnaise
Filet de dinde à la Normande
Coquillette/ Pôlée du chef
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade de concombre, maïs et fromage
Sauté de porc aux épices Cajun
Haricots beurre/Lentilles
Fromage ou Laitage
Beignet au chocolat

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

 **Produits locaux**
* Tomme de Mézerac et fromage blanc - Ferme de Mézerac
* Crème dessert - Laiterie de St Père en Retz

 **Végétarien**

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

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

Code à saisir : LDT500XC



HORS D'ŒUVRE

LUNDI
Pomelo
Salade de riz océane
Salade de haricots verts, tomates, échalotes et vinaigrette
Pâté de campagne

MARDI
Tomates au fromage, à l'huile d'olive
Salade au bleu et croûtons
Saucisson à l'ail
Pennes au pesto

JEUDI
Carottes râpées au balsamique
Salade, ananas, pommes et noix
Toast au fromage de chèvre
Surimi et macédoine

VENDREDI
Cake maison au jambon
Salade de boulgour, thon et avocat
Radis râpés, crème et ciboulette
Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Rôti de porc à la diable
Hâché de dinde et concassé de tomates
Pommes de terre rissolées / Bâtonnière de légumes

Lasagnes maison
Dos colin
Salade verte
Semoule aux épices

Chili végétarien
Paupiette de veau aux champignons
Riz/ Gratin de chou fleur

Poisson du jour à la crème de chorizo
Emincé de volaille aux abricots
Fondue de poireaux/ Blé aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Crème à la vanille
Barre Bretonne
Fruit frais
Flan nappé

Fruit frais
Faiselle au caramel
Brochette de fruits et sauce au chocolat
Crêpe à la chantilly

Compote de fruits
Fruit frais
Moelleux aux amandes
Crème brûlée

Fruit frais
Cocktail de fruits
Pop Corn au caramel
Riz au lait et aux pépites de chocolat



Pomelo
Rôti de porc à la diable
Pommes de terre rissolées / Bâtonnière de légumes
Fromage ou Laitage
Crème à la vanille

Tomates au fromage, à l'huile d'olive
Lasagnes maison
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes râpées au balsamique
Chili végétarien
Riz/ Gratin de chou fleur
Fromage ou Laitage
Compote de fruits

Cake maison au jambon
Poisson du jour à la crème de chorizo
Fondue de poireaux/ Blé aux petits légumes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

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

Produits locaux
* Tomme de Mézerac et fromage blanc - Ferme de Mézerac
* Crème dessert - Laiterie de St Père en Retz

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


Végétarien


Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : LDT500XC





LUNDI MARDI JEUDI VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes 
Farfalles façon césar
Andouille et cornichons
Concombre et vinaigrette

La coleslaw 
Lentilles, oignons, fromage de chèvre et vinaigrette
Terrine de poisson
Salade de tomates et œuf haché

Semaine du goût

Taboulé
Salade au bleu, lardons et noix 
Rillettes
Wraps de crudités 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
Steak de thon Basquaise
Pôlée basquaise/ Boulgour

Mijoté de bœuf Thaï
Poulet rôti
Gratin de courgettes/Pâtes

Beignets de calamars et sauce tartare
Blanquette de veau
Petits pois
Pommes de terre au four


PRODUIT LAITIER



Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Tarte crumble aux fruits rouges
Fromage blanc
Crème dessert

Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat
Salade de fruits de saison 
Fruit frais 
Crème aux œufs

Fruit frais 
Gaufre au sucre
Mousse au citron
Entremets





Céleri aux pommes
Saucisse grillée
Pôlée basquaise/ Boulgour
Fromage ou Laitage
Fruit frais

La coleslaw
Mijoté de bœuf Thaï
Gratin de courgettes/Pâtes
Fromage ou Laitage
Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat

Semaine du goût

Taboulé
Beignets de calamars et sauce tartare
Petits pois
Fromage ou Laitage
Fruit frais

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

 **Produits locaux**
* Tomme de Mézerac et fromage blanc - Ferme de Mézerac
* Crème dessert - Laiterie de St Père en Retz

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : LDT500XC



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

 **Végétarien**

LUNDI

Betteraves vinaigrette
 Chou-fleur mimosa
 Duo de saucissons
 Riz au surimi et vinaigrette

HORS D'ŒUVRE

MARDI

Tomates et basilic
 Pâté de campagne
 Poireaux à la vinaigrette
 Salade de pois chiches au cumin



JEUDI

Trio de radis, carottes et pommes
 Salade aux lardons
 Gougère
 Pommes de terre au thon



VENDREDI

Céleri râpé, moutarde à l'ancienne
 Bruschetta à l'italienne
 Rosette
 Rillettes de poisson



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara
 Navarin d'agneau
 Pâtes/ Haricots verts

Sauté de dinde à la crème
 Filet de lieu
 Poêlée campagnarde/ Potatoes

Boulettes de soja et sauce tomate
 Brochette de volaille
 Semoule/ Courgettes sautées



Poisson du jour
 Jambon grillé et sauce barbecue
 Carottes au jus/ Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
 Liégeois
 Cookies
 Fruits au sirop



Semoule au lait et caramel
 Cake au citron/Pavot
 Fruit frais
 Marmelade de framboises et biscuit à la cuillère



Compote de pomme et de banane
 Mousse au chocolat
 Flan nappé
 Fruit frais



Brioche et sauce au chocolat
 Fruit frais
 Vénus aux abricots
 Glace




Betteraves vinaigrette
 Pâtes à la carbonara
 Pâtes/ Haricots verts
 Fromage ou Laitage
 Fruit frais

Tomates et basilic
 Sauté de dinde à la crème
 Poêlée campagnarde/ Potatoes
 Fromage ou Laitage
 Semoule au lait et caramel

Trio de radis, carottes et pommes
 Boulettes de soja et sauce tomate
 Semoule/ Courgettes sautées
 Fromage ou Laitage
 Compote de pomme et de banane

Céleri râpé, moutarde à l'ancienne
 Poisson du jour
 Carottes au jus/ Riz
 Fromage ou Laitage
 Brioche et sauce au chocolat

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

 **Produits locaux**
 * Tomme de Mézerac et fromage blanc - Ferme de Mézerac
 * Crème dessert - Laiterie de St Père en Retz

 **Végétarien**

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

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

Code à saisir : LDT500XC



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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

Produits locaux
* Tomme de Mézerac et fromage blanc - Ferme de Mézerac
* Crème dessert - Laiterie de St Père en Retz

Végétarien

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

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

Code à saisir : LDT500XC

