

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Emincé de champignons à la ciboulette Terrine de saumon sauce cocktail Piémontaise	Salade verte, fromage et noix Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes Céréales aux légumes croquants	Taboulé Maquereau au citron Rillettes & cornichons Radis noir au vinaigre de riz & sésame	11 novembre
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc aux abricots Tortis / Brocolis au beurre	Duo de poissons sauce dieppoise Jambon braisé à l'ananas Ratatouille / Semoule	Curry de volaille Paupiette de veau Haricots verts à l'ail / Riz	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Fruit frais Fromage blanc crumble Crème dessert Tarte amandine aux poires	Far breton Fruit frais Pommes râpées au citron et au miel Liégeois	Mousse au caramel Roulé au chocolat et noix de coco Comote de pêche Fruit frais	
	Betteraves vinaigrette Cordon bleu Tortis / Brocolis au beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade verte, fromage et noix Duo de poissons sauce dieppoise Ratatouille / Semoule Fromage ou Laitage Far breton	Taboulé Curry de volaille Haricots verts à l'ail / Riz Fromage ou Laitage Mousse au caramel	11 novembre



La proposition de menu équilibré !

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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

Plat végétarien



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

Code à saisir : LDT500XC



LUNDI



MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Salade de pâtes Océane
Salade verte, croûtons et Mimolette 
Emincé bicolore 

Chou chinois râpé, jambon 
Pamplemousse
Cake au chorizo
Endives aux pommes 


Céleri râpé aux pommes 
Betteraves & crème fouettée aux herbes
Salade de pommes de terre, maïs et fromage
Champignons vinaigrette à la ciboulette

Macédoine de légumes
Maquereau au vin blanc
Chou blanc au fromage 
Riz niçois

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cuisse de poulet aux épices barbecue
Andouillette & sa crème de moutarde
Julienne de légumes / Blé cuisiné

Boulettes de bœuf à la tomate
Poisson du jour au citron
Frites / Fenouil braisé

Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine 
Omelette au jambon
Riz / Gratin de chou-fleur

Poisson frais du jour
Tortis à la carbonara
Petits pois / Tortis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Flan nappé au caramel
Pommes cuites, raisins confits et pain d'épices
Tiramisu au café

Gâteau bulgare
Compote de pommes
Fruit frais 
Panna cotta & coulis exotique

Crème dessert
Poire au caramel
Tarte au chocolat
Fruit frais 

Fruit frais 
Cocktail de fruits
Gaufre
Crème brûlée

Crêpe au fromage
Cuisse de poulet aux épices barbecue
Julienne de légumes / Blé cuisiné
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Chou chinois râpé, jambon
Boulettes de bœuf à la tomate
Frites / Fenouil braisé
Fromage ou Laitage
Gâteau bulgare

Céleri râpé aux pommes
Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
Riz / Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage
Crème dessert

Macédoine de légumes
Poisson frais du jour
Petits pois / Tortis
Fromage ou Laitage
Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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


LUNDI



MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron 
Poireaux vinaigrette
Rillettes
Tartine campagnarde (béchamel, lardons, champignons, pain de mie)

Tarte au fromage de chèvre et chorizo
Guacamole et chips
Salade verte, Edam et Gouda 
Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 



La César 
Chou façon piémontaise 
Flammekueche
Salade de betteraves

Pamplemousse
Chou-fleur en salade
Tortis au jambon et Mimolette
Lentilles corail à l'indienne

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée
Pintade au thym
Lentilles cuisinées / Purée de potiron

Carbonade de bœuf
Calamars à la romaine
Carottes au jus / Riz

Rebochonnade 
Blanquette de veau & champignons
Salade verte 
Haricots beurre persillés

Lieu sauce aux crustacés
Paupiette de dinde à la crème
Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois
Milk shake exotique
Quatre-quarts
Fruit frais 

Fruit frais 
Œufs au lait à la vanille
Feuilleté à l'ananas et cannelle
Poire pochée aux épices

Fruit frais 
Riz au lait
Abricots melba
Brioche au chocolat

Tarte aux pommes
Fruit frais 
Marmelade de fruits et biscuit à la cuillère
Fromage blanc et compote

Carottes râpées au citron
Saucisse grillée
Lentilles cuisinées / Purée de potiron
Fromage ou Laitage
Chocolat liégeois

Tarte au fromage de chèvre et chorizo
Carbonade de bœuf
Carottes au jus / Riz
Fromage ou Laitage
Fruit frais

La César
Rebochonnade
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Pamplemousse
Lieu sauce aux crustacés
Boullgour aux petits légumes / Brocolis au beurre
Fromage ou Laitage
Tarte aux pommes



Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade au poulet et au maïs
Taboulé Libanais
Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja
Salade de pomelo et orange



Carottes et panais râpés
Salade de lardons, pommes et Comté
Sardines au citron
Tarte fine aux oignons



Rémoulade de céleri au cumin
Champignons à la bulgare
Riz au thon
Assiette nordique



Salade d'hiver aux raisins secs et croûtons
Betteraves à l'orange
Salade de pommes de terre et saucisse de Strasbourg
Chou rouge et oignons frits



PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Merlu pané au citron
Emincé de dinde aux champignons
Légumes basquaise / Riz

Porc au caramel
Omelette fine aux fines herbes
Pommes de terre au four / Haricots verts à l'ail



Boulettes de soja, tomates et basilic
Sauté d'agneau aux légumes
Poêlée du chef / Tortis



Poisson du jour sauce à l'aneth
Jambon grillé
Blé aux petits légumes / Embeurrée de chou

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Flan nappé au caramel
Moelleux aux amandes
Compote de pommes



Tarte au citron
Crème créole
Banane au chocolat
Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos
Chou à la chantilly
Smoothie de pomme, kiwi & orange
Fruit frais



Mousse au caramel au beurre salé
Fruit frais
Entremets à la vanille
Poire Belle Hélène



Salade au poulet et au maïs
Merlu pané au citron
Légumes basquaise / Riz
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes et panais râpés
Porc au caramel
Pommes de terre au four / Haricots verts à l'ail
Fromage ou Laitage
Tarte au citron

Rémoulade de céleri au cumin
Boulettes de soja, tomates et basilic
Poêlée du chef / Tortis
Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux Spéculoos

Salade d'hiver aux raisins secs et croûtons
Poisson du jour sauce à l'aneth
Blé aux petits légumes / Embeurrée de chou
Fromage ou Laitage
Mousse au caramel au beurre salé



La proposition de menu équilibré !

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

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

* 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