

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs  Champignons & crème de citron Saucisson à l'ail Feuilleté au fromage	Concombre sauce bulgare  Gaspacho de tomates Rosette & cornichons Salade de pâtes à l'indienne (poulet et curry)	Ascension	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet à la mexicaine Boulgour aux petits légumes Céleri braisé aux petits oignons	Boulettes de bœuf sauce poivre Poisson du jour Petits pois cuisinés Blé pilaf		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
DESSERTS	Fruit frais  Mousse au chocolat blanc Moelleux aux abricots Glace	Donut Chou à la chantilly Pomme cuite Fruit frais 		

 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

 **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, Chalennes-sur-Loire

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

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

 **Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.**

 **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	<p>Betteraves à la vinaigrette</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Boulgour au surimi vinaigrette</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Bruschetta</p> <p>Pêche au thon</p> <p>Melon </p>	<p>Animation - Street Food - ASIE</p>	<p>Tomates à l'huile d'olive </p> <p>Salade aux lardons </p> <p>Quiche</p> <p>Salade Nordique</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Gratin de pommes de terre au poisson</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Salade verte </p> <p>Pommes de terre</p>	<p>Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)</p> <p>Macaronis à la carbonara</p> <p>Panaché de haricots</p> <p>Macaronis</p>		<p>Porc au thym</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Cocos blancs</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>		<p>Fromage ou laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Mousse au fromage blanc & Spéculoos</p> <p>Tarte au chocolat blanc</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Semoule au lait</p> <p>Flan pâtissier</p>		<p>Muffin aux pépites</p> <p>Tiramisu à la framboise</p> <p>Entremets à la mangue et aux abricots</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

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

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

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi 9 juin - Pentecôte	Pommes de terre au poulet façon César Blé à la mexicaine Mousse de poisson Tomates mimosa	Concombres à la vinaigrette Salade, croûtons & fromage Rillettes Taboulé au thon	Salade verte, fromage, tomates et jambon Betteraves à la vinaigrette Wraps de crudités Sardines au citron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Poisson pané Brochette de volaille au lait de coco Epinards à la crème Boulgour aux épices	Rôti de porc au jus Tomates farcies au bœuf Riz Petits pois	Poulet à la Marocaine (Ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Poisson du jour Ratatouille Blé pilaf
PRODUIT LAITIER		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS		Fruit frais Cocktail de fruits Quatre-quarts Mousse au chocolat	Compote Donut Liégeois Fruit frais	Gâteau à la poire et au chocolat Pêche melba Smoothie aux fruits rouges Fruit frais

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

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, Chalennes-sur-Loire

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

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

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 : lfnhes

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coquillettes à la Niçoise (coquillettes, thon, tomate & olives) ☀️

Macédoine

Pâté de campagne

Salade, fromage, jambon et tomates ☀️

Pastèque ☀️

Concombres à la crème ☀️

Guacamole & chips tortillas

Œuf mimosa

Tomates à la mozzarella ☀️

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette ☀️

Toast au fromage de chèvre et chorizo

Saucisson à l'ail

Carottes râpées ☀️

Quiche aux légumes

Pamplemousse

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère) ☀️

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Chipolatas

Poêlée du chef

Riz

Boulettes de veau

Poisson du jour

Semoule

Carottes au cumin

Bœuf à la méditerranéenne

Calamars à l'Armoricaine

Frites

Crumble de légumes

Filet de poisson sauce Aurore

Gratin de tortis aux lardons

Chou-fleur gratiné à la béchamel

Tortis trois couleur

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

Rocher à la noix de coco

Fruit frais ☀️

Crème à la vanille

Fruit frais ☀️

Mousse au citron

Chou à la chantilly

Fruit frais ☀️

Entremets au chocolat et billes croc'

Fromage blanc aux framboises

Tiramisu

Moëlleux au citron

Pomme cuite au caramel

Fruit frais ☀️

Petits suisses

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

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

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

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

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	<p>Taboulé</p> <p>Chou-fleur sauce cocktail</p> <p>Tomates à la mozzarella </p> <p>Salade de riz, haricots rouges et légumes</p>	<p>Concombres, oignons rouges & Edam </p> <p>Champignons à la Grecque</p> <p>Saucisson sec</p> <p>Bruschetta au fromage de chèvre</p>	<p>Salade de betteraves aux pommes</p> <p>Wrap</p> <p>Pâté forestier</p> <p>Salade verte, emmental & tomates </p>	<p>Melon </p> <p>Gaspacho </p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Œuf mayonnaise</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Nuggets de volaille et ketchup</p> <p>Julienne au beurre citronné</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Trio de céréales</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Salade verte </p> <p>Gratin de ratatouille & fromage de brebi/Purée</p>	<p>Lieu sauce au chorizo & poivrons</p> <p>Crêpinette de porc</p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Pennes</p>	<p>Sauté de porc au curry</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Riz</p> <p>Bâtonnière de légumes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
DESSERTS	<p>Fromage blanc</p> <p>Flan nappé au caramel</p> <p>Muffin</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Crème dessert à la vanille</p> <p>Cookies</p>	<p>Donut</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruit frais </p> <p>Blanc-manger</p>	<p>Mousse au chocolat</p> <p>Crème brûlée</p> <p>Fruit frais </p> <p>Chausson aux pommes</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

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, Chalennes-sur-Loire

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

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Friand au fromage</p> <p>Cake aux légumes</p> <p>Melon </p> <p>Râpé de légumes au balsamique </p>	<p>Pastèque </p> <p>Carottes râpées au citron </p> <p>Toast de sardines</p> <p>Salade de pâtes au pesto</p>	<p>Menu de fin d'année - surprise</p>	<p>Menu du chef</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Jambon grillé sauce à la moutarde</p> <p>Aile de raie aux câpres</p> <p>Petits pois cuisinés</p> <p>Lentilles</p>	<p>Couscous</p> <p>Tomates farcies</p> <p>Légumes du couscous</p> <p>Semoule</p>		
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou laitage</p>	<p>Fromage ou laitage</p>		
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte fine aux pommes</p> <p>Compote</p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Fromage blanc et Oréo</p> <p>Roses des sables</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

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, Chalennes-sur-Loire

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

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

Selon la disponibilité des produits, un à deux éléments issus de l'agriculture biologique composent votre menu chaque jour.

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