

















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Betteraves vinaigrette 	Mousse de foie	11 novembre	Potage / Crème de carottes à la Vache Qui Rit
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Cordon bleu Tortis	Saumon au basilic Semoule / Ratatouille		Jambon braisé à l'ananas Purée
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 
<b>DESSERTS</b>	Chocolat liégeois	Fruit frais 		Fruit frais 
<p><b>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</b></p> <p><b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p><b>Plat végétarien</b></p>				
<p><b>Producteurs locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)</li> <li>* Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)</li> <li>* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)</li> <li>* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)</li> <li>* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)</li> </ul>				
<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>				
<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>				



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis	Céleri râpé à la vinaigrette au curry	Œuf dur mayonnaise
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Paupiette de veau Julienne de légumes	Bœuf à la tomate Pommes rissolées	Rôti de porc aux pommes Gratin de chou-fleur	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais	Flan nappé au caramel	Brownie	Cocktail de fruits
<p><b>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</b></p> <p><b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p><b>Plat végétarien</b></p>				
<p><b>Producteurs locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)</li> <li>* Œufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)</li> <li>* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)</li> <li>* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)</li> <li>* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)</li> </ul>				
<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>				
<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>				

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées au citron 	Crêpe au fromage	Crème de potiron	Rosette et cornichons
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Reblochonade  Salade verte 	Bœuf façon thaï Légumes du wok	Saucisse grillée Haricots beurre persillés	Lieu sauce aux moules et curcuma Boulgour aux petits légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage 			Fromage ou Laitage 
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais 	Fromage blanc aux fruits 	Donut	Fruit frais 
<p><b>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</b></p> <p><b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p><b>Plat végétarien</b></p>	<p><b>Producteurs locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)</li> <li>* Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)</li> <li>* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)</li> <li>* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)</li> <li>* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)</li> </ul>	 <p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>	<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>	

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Pennes au poulet et maïs	Salade coleslaw	Betteraves persillées	Potage
<b>PLATS CHAUDS ET GARNITURES</b>	Porc au caramel Petits pois	Émincé de dinde aux champignons Potatoes	Falafels de fèves et coriandre Poêlée du chef	Poisson frais du jour Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
<b>DESSERTS</b>	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Chou à la crème	Compote de fruits
<p><b>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</b></p> <p><b>Produit de saison</b> Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p><b>Plat végétarien</b></p>				
<p><b>Producteurs locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé)</li> <li>* Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson)</li> <li>* Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie)</li> <li>* Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis)</li> <li>* Poisson frais: Cap Marée (Couëron)</li> </ul>				
<p><b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b></p>				
<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a></p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>				