














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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois et emmental 	Riz au surimi et ciboulette	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes (bio) à la napolitaine 	Pilon de poulet sauce tex mex Haricots verts à l'ail	Mijoté de porc au miel Haricots blancs au thym 	Dos de colin meunière Purée de potiron
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage 		Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Muffin aux Daims
<p>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</p> <p>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p>Plat végétarien</p>				
<p>Producteurs locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> * Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé) * Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson) * Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie) * Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis) * Poisson frais: Cap Marée (Couëron) 				
<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>				
<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>				

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Émincé bicolore en vinaigrette 	Repas de Noël	Potage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Carottes aux épices	Hachis parmentier Salade verte 		Tajine de pois chiches aux fruits secs Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage 			Fromage ou Laitage 
DESSERTS	Fruit frais 	Yaourt 		Salade de fruits
<p>Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont d'origine 100% françaises.</p> <p>Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison</p> <p>Plat végétarien</p>				
<p>Producteurs locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> * Légumes et fruits: Devaud (La Roche sur Yon) ou Terre Azur (Rezé) * Oeufs: GAEC de l'Eau Vive (Saint Hilaire de Clisson) * Viande bovine et porcine: Viandissime (Le Poiré sur Vie) * Volaille: Anjou Volaille (Chalonnnes-sur-Loire) ou Galliance (Ancenis) * Poisson frais: Cap Marée (Couéron) 				
<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p>				
<p>Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr</p> <p>Code à saisir : GZZ199</p>				