

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri aux pommes 



Salade du pêcheur

Friand au fromage

Tomates vinaigrette Emincé de volaille, céleri
rave et emmental Légumes râpés marinés 

Œuf mayonnaise

Pâté forestier

Salade d'emmental et
tomates Concombre, maïs et
fromage 

Saucisson sec

Chou-fleur mimosa

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Filet de cabillaud

Printanière de légumes

Poêlée du chef

Hachis parmentier

Gigot d'agneau grillé

Salade verte 

Flageolets

Lieu aux petits légumes

Filet de dinde aux
pommes

Riz pilaf

Quinoa

Sauté de porc au curry

Omelette à la ratatouille

Haricots beurre

Gratin d'aubergines,
tomates et courgettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais Smoothie aux fruits frais 

Tarte au citron meringuée


Poire cuite aux épices

Panna cotta au coulis de
fruits

Liégeois

Fruit frais 

Moelleux aux amandes


Fruit frais 


Rose des sables


Crème alsacienne aux
poiresCompotée de fruits de
saison

Framboisier / Fraisier

Roulé pâtissier

Pêches cuites aux
amandesFruit frais 
 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Producteurs locaux**
 * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
 * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
 * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
 * Pain : Boulagerie locale du Poiré
 * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
 * Œufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
 * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr


Code à saisir : ecpepd


**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

LUNDI


HORS D'ŒUVRE


Betteraves vinaigrette 

Pomelo 

Rillettes de poisson

MARDI

Salade verte, edam et gouda 

Concombre au fromage de brebis 


Œufs gratinés aux lardons et à la crème

JEUDI



VENDREDI

Quiche aux légumes

Salade de perles, chorizo, tomates et cornichons 

Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé

Escalope de volaille sauce suprême

Petits pois à la française

Carottes cuites au cumin

Steak haché

Filet de lieu et crème de ciboulette

Frites

Semoule

Filet de poisson à l'oseille

Palette de porc à la provençale

Gratin de chou-fleur

Haricots verts

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Yaourt sucré

Milk shake

Gaufre

Fruit frais 

Fruit frais 


Crème au caramel

Chou chantilly

Petits suisses


Cocktail de fruits

Pomme cuite au caramel


Fruit frais 

Crêpe

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

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

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



**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes 


Andouille et cornichons

Salade de blé


Piémontaise

Salade de tomates et œuf haché 

Carottes râpées

Salade, ananas, pommes et noix 

Surimi et macédoine

Salade, jambon, fromage et tomates 

Salade au bleu, lardons et noix

Rillettes de poisson

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillé

Cassolette de fruits de mer

Purée

Macaronis

Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Gratin de courgettes

Tomates Provençale

Chili con carne

Cuisse de canettes aux pêches

Riz

Semoule

Pilon de poulet sauce tex mex

Tomates farcies

Ratatouille

Bâtonnière de légumes

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Beignet


Fromage blanc

Mousse au chocolat

Mousseline aux fruits

Crumble aux fruits

Tarte au citron


Fruits frais 

Entremets

Yaourt aux fruits

Fruits frais 


Brownie

Fruit frais 


Liegeois au chocolat

Cocktail de fruits

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

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

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



**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !**

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



Producteurs locaux

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd



**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**

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



Producteurs locaux
* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
* Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
* Pain : Boulagerie locale du Poiré
* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie



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

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd



**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**