


LUNDI


MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage
 Salade verte, Edam et Gouda 
 Crème de chou-fleur

Céleri aux pommes 
 Betteraves vinaigrette
 Tartine d'andouille et pommes


Carottes râpées vinaigrette 
 Œuf mayonnaise
 Cake au jambon

Potage
 Endives, fromage et croûtons 
 Riz niçois

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de coco
 Gigot d'agneau
 Haricots panachés
 Gratin de blettes

Bœuf bourguignon
 Saucisse grillée
 Purée de potiron / Pommes de terre
 Pâtes

Couscous végétarien 
 Quiche lorraine
 Légumes du couscous / Semoule / pois chiches

Poisson aux petits légumes
 Omelitte au fromage
 Epinards à la crème
 Pommes de terre rissolées

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Mousse au chocolat
 Gaufre
 Vénus à l'abricot

Crêpe (Chandeleur)
 Compote de fruits
 Fruit frais 
 Crème brûlée

Fruit frais 
 Financier
 Entremets normand
 Pêche melba

Fromage blanc et Oréo
 Brioche aux pommes
 Fruit frais 
 Riz au lait



Producteurs locaux

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Bœuf, 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.



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de quinoa
Pomelo
Cervelas aux fines herbes

Velouté de poireaux
Taboulé à la volaille
Pâté forestier


2ème temps d'animation

Pzzetta
Macédoine de poisson
Salade au Bleu et croûtons 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu
Boudin blanc
Ratatouille
Jeunes carottes

Jambon braisé
Filet de julienne
Lentilles
Riz

Gratin malouin végétarien 
Cuisse de canette braisée
Jardinière de légumes
Gratin de chou-fleur


PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt velouté
Barre bretonne
Compote crumble
Fruit frais 

Fruit frais 
Chou à la chantilly
Pêche et coulis de fruits
Entremets à la vanille

Fruit frais 
Charlotte poires et chocolat
Gâteau de semoule
Mousseline aux fruits



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.



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd


LUNDI


MARDI

JEUDI



VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette
 Endives aux noix et aux
 pommes 
 Terrine de poisson

Pâté de foie
 Carottes râpées à l'orange 
 Salade de riz Tex Mex


Potage
 Salade aux lardons
 Assiette nordique

Pommes de terre au thon
 tomate 
 Toast aux sardines et
 salade verte 
 Chou blanc à la japonaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Emincé de dinde à la
 crème
 Boudin noir
 Pâtes
 Blé

Bœuf au paprika
 Cassolette de poisson
 Haricots verts
 Brocolis au beurre

Parmentier végétarien 
 Curry de volaille
 Purée / Salade verte
 Boulgour

Poisson pané
 Sauté de porc au caramel
 Petits pois
 Poêlée forestière

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
 Crème dessert
 Rocher à la noix de coco

Donut
 Fruit frais 
 Ananas rôti
 Faisselle au caramel

Milk shake aux fruits
 rouges et banane
 Tarte au caramel
 Fruit frais 
 Salade de fruits frais 

Fruit frais 
 Gaufre
 Mousse au miel et nougat
 Clafoutis



Producteurs locaux

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Bœuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- * Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain : Boulangerie 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.



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**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.

**Produit de saison**

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

**Suggestion végétarienne**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd