

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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Betteraves vinaigrette

Endives aux pommes 

Terrine de poisson

Pommes de terre au thon  
tomaté


Pâté de foie

Chou rouge aux pommes Salade verte aux  
pommes, fromage et  
croûtons 

Bruschetta

Assiette Nordique

Taboulé

Toast aux sardines et  
salade verte Concombre vinaigrette PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Sauté de porc au caramel

Pâtes

Semoule

Duo de poissons sauce  
Dieppoise

Cuisse de poulet

Ratatouille

Duo de chou-fleur et  
brocolis

Jambon braisé à l'ananas

Veau aux olives

Lentilles

Riz

Goulash

Cassolette de poisson

Haricots verts

Poêlée forestière

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Chocolat liégeois

Crème à la vanille

Gaufre

Fruit frais Fruit frais 

Poire au chocolat

Faisselle au caramel

Far breton

Milk shake aux fruits  
rouges et banane

Entremets au praliné

Amandine

Fruit frais 

Barre bretonne

Cocktail de fruits

Mousse au miel et nougat

Fruit frais 

## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpsed


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées, maïs et vinaigrette au balsamique 

Sardines au citron


Salade de riz Hawaïenne (avocat, ananas, crevettes)

Blé au chorizo

Roulé de jambon et fromage

Concombre sauce Bulgare 

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets végétariens 

Cuisse de canette à l'orange

Coquillettes

Semoule

Bœuf à la Provençale

Chipolatas

Petits pois

Céleri braisé

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 

Crème dessert

Gaufre

Fromage blanc aux framboises/fraises

Beignet

Pomme cuite sur pain d'épices

Milk shake maison

Fruit frais 



## 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
- \* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd


## LUNDI

## MARDI

## JEUDI


## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette 

Salade niçoise

Salade de perles Océane


Salade verte, Edam et Gouda 

Piémontaise

Rillettes de maquereau


Taboulé

Toast au fromage de chèvre

Duo de carottes et courgettes sauce soja 

Salami et cornichons

Cake maison aux olives

Salade César 


## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon gratiné

Paupiette de veau à la Bohémienne

Lentilles au jus

Pommes Noisette

Boulettes de soja, tomates et basilic 

Marmite de la mer/boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Julienne de légumes

Dos de colin au citron

Longe de porc marinée

Gratin de brocolis et mozzarella

Haricots panachés

Filet de dinde sauce Aigre Douce

Merguez

Riz

Boulgour

## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 


Mousse à la noix de coco


Liégeois


Cocktail de fruits

Riz au lait au caramel

Muffin aux myrtilles et chocolat blanc

Soupe de pastèque, tomates et fraises 

Fruit frais 

Fruit frais 

Feuilleté à la confiture

Fruits sauce au chocolat

Glace

Far Breton

Pain perdu

Fruit frais 

Compote



## 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
- \* 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd

## LUNDI


## MARDI

## JEUDI


## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Lundi de Pentecôte

Boulogour, tomates et basilic Chou blanc à l'Alsacienne 

Betteraves vinaigrette

Salade de pépinetes à la Romaine (salade, pépinettes, poulet, tomates, mozzarella sauce fromagère) 

Toast au thon

Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette 

Salade à la Grecque

Radis et beurre 

Oignons fris sauce barbecue

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Andouillette et compotée d'oignons à la moutarde

Haricots verts


Ratatouille

Fondant de porc au miel

Paupiette de veau au romarin

Carottes glacées

Tomates à la Provençale

Pâtes à la bolognaise Végétarienne   
Pâtes à la bolognaise/travers de porc caramélisé

Pâtes/mogettes

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 


Fromage blanc aux Spéculoos

Pêche Melba

Quatre-quarts

Chou à la crème  
Panna cotta et brisures de Daim

Ananas rôti au miel

Fruit frais Fruit frais   
Mousse au citron vert  
Brownie  
Œufs au lait, pain d'épices et pommes

## 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.



## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpsed


## LUNDI

## MARDI


## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Melon 

Cake à la courgette et au fromage de chèvre


Chamignons à la Grecque 

Riz au thon et maïs

Saucissons panachés

Salade frisée, croûtons et fromage 

3ème temps d'animation:  
Hawaï et le Surf! 

Duo de carottes jaune et orange 

Rillettes

Salade de perles au chorizo

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Emincé de porc aux oignons grelots

Escalope de dinde

Pommes rissolées


Blé

Carbonade de bœuf

Fish and chips

Poêlée de courgettes et aubergines

Petits pois à la Française

Gratin malouin végétarien 

Gratin malouin/poisson du jour

Julienne de légumes


## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 


Salade de fruits de saison 

Milk shake aux fruits

Crème dessert

Gâteau au chocolat

Semoule au lait au caramel au beurre salé


Fruit frais 

Compote de pêches

Flan nappé au caramel

Biscuit roulé

Crème Normande

Fruit frais 



## 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd