

	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

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé et surimi Salade du pêcheur Pomelo	Céleri aux pommes Granny Pâté forestier Tomates à l'antiboise 	Œuf mayonnaise Salade d'emmental et tomates en vinaigrette  Salade de boulgour et poulet	Salade de pommes de terre et jambon en vinaigrette Salade de concombre, maïs et fromage  Saucisson sec
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et Ketchup Filet de poisson sauce dieppoise Ratatouille Poêlée du chef	Hachis parmentier Curry de sot-l'y-laisse Salade verte  Tortis / Purée	Dahl de lentilles  Sauté de porc aux épices cajun Riz pilaf Quinoa	Lieu aux petits légumes Filet de dinde sauce normande Haricots beurre Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte au citron meringuée Fromage blanc stracciatella Poire cuite aux épices	Panna cotta et coulis de fruits Liégeois Fruit frais  Moelleux aux fruits secs	Fruit frais  Cheesecake Crème brûlée Compotée de fruits de saison	Framboisier et fraisier Mousse au chocolat Ile flottante 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
- * 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 : ecpsed

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pennes au pesto Salade de haricots verts, tomates et échalotes en vinaigrette Terrine de campagne	Tomates et fromage à l'huile d'olive Pastèque Mousse de foie	Tzatziki Salade, ananas, pommes et noix Toast au fromage de chèvre et chorizo	Cake maison au jambon Taboulé Cervelas aux fines herbes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille Lieu et crème de chorizo Carottes au cumin Bâtonnière de légumes	Chili con carne / Chili végétarien Jambon grillé Riz Semoule	Mijoté de bœuf Haché de dinde et concassé de tomates Macaronis Pommes de terre à la vapeur	Filet de poisson à l'oseille Rôti de porc à la diable Petits pois à la française Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Barre bretonne Velouté aux fruits Crème dessert Fruit frais	Fruit frais Mousse de fraises au mascarpone Chou chantilly Fruits sauce au chocolat	Compote de fruits Fruit frais Moelleux au chocolat Faiselle au caramel au beurre salé	Crème à la vanille Cookies Fruit frais Cocktail de fruits



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

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Melon </p> <p>Andouille et cornichons</p> <p>Concombre vinaigrette </p>	<p>Radis et beurre </p> <p>Lentilles, oignons et fromage de brebis en vinaigrette</p> <p>Salade de tomates et œuf haché </p>	<p>Salade de carottes, céleri, œuf et tomates en vinaigrette </p> <p>Bruschetta</p> <p>Sardines au citron</p>	<p>Salade au Bleu, lardons et croûtons </p> <p>Pastèque </p> <p>Pommes de terre au thon</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Saucisse grillée</p> <p>Steak de thon sauce basquaise</p> <p>Purée</p> <p>Boulgour</p>	<p>Beignets de calamars sauce tartare</p> <p>Paupiette de veau</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Fondue de poireaux</p>	<p>Piperade de gnocchis gratinés </p> <p>Tomates farcies</p> <p>Piperade</p> <p>Gnocchis</p>	<p>Poulet rôti sauce barbecue </p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Semoule</p> <p>Blé</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crumble de myrtilles</p> <p>Fromage blanc et billes de céréales multicolores</p> <p>Donut</p>	<p>Gâteau au yaourt et pépites de chocolat</p> <p>Crème aux œufs</p> <p>Salade de fruits de saison </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Soupe de fruits</p> <p>Roulé à la confiture</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Entremets</p> <p>Gaufre au sucre</p> <p>Banane au chocolat et chantilly</p> <p>Fruit frais </p>



Producteurs locaux

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Duo de saucissons</p> <p>Salade de pois chiches au cumin</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Tomates à l'antiboise</p> <p>Riz au surimi et vinaigrette</p>	<p>Salade cavaillon: tomates, melon et mozzarella</p> <p>Salade aux lardons</p> <p>Assiette nordique</p>	<p>Bruschetta</p> <p>Rosette</p> <p>Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Pâtes à la carbonara / Pâtes fromagères aux lentilles corail</p> <p>Sauté de veau marengo</p> <p>Pâtes</p> <p>Riz aux poivrons</p>	<p>Emincé de dinde à la crème</p> <p>Poisson du jour</p> <p>Panaché de haricots</p> <p>Purée de légumes</p>	<p>Mijoté de porc à la moutarde</p> <p>Brochette de volaille</p> <p>Mogettes</p> <p>Duo de broccolis et chou-fleur</p>	<p>Dos de colin en croûte d'épices</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Carottes au jus</p> <p>Pommes campagnardes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais</p> <p>Liégeois</p> <p>Amandine</p> <p>Trio de fruits au sirop</p>	<p>Semoule au lait au caramel</p> <p>Cake au citron</p> <p>Fruit frais</p> <p>Marmelade de framboises et biscuit à la cuillère</p>	<p>Compote meringuée</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Glace</p> <p>Fruit frais</p> <p>Brioche sauce au chocolat</p>



Producteurs locaux

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