



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre, œuf,
oignons et cerfeuil

Salade du pêcheur

Pastèque



Céleri râpé

Terrine de poisson

Salade de fromage,
tomates et croûtons



Lieu aux petits légumes

Filet de dinde aux
pommes

Haricots beurre

Concombre, maïs et
fromage

Salade d'asperges et
tomates

Pâté Forestier

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Filet de julienne dieppoise

Tian de légumes

Printanière de légumes

Hachis parmentier

Gigot d'agneau grillé

Salade verte

Tortis



Lieu aux petits légumes

Filet de dinde aux
pommes

Haricots beurre

Tomates à la provençale

Sauté de porc au curry

Omelette au fromage

Lentilles

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais

Pêche cuite aux amandes

Tarte au citron meringuée

Milk shake aux fruits
rouges



Panna cotta coulis de
fruits

Liégeois

Fruit frais

Cookies



Framboisier

Crème alsacienne aux
poires

Compotée de fruits de
saison

Fruit frais



Fruit frais

Roulé pâtissier

Cocktail de fruitis

Velouté aux fruits mixés



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
- * 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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed



LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Salade de coquillettes
Océane

Salade de haricots verts et
vinaigre balsamique 

Rillettes de poisson

Surimi et macédoine

Toast au fromage de
chèvre et chorizo 

Carottes râpées

Escalope de volaille sauce
Suprême

Pâtes Bolognaise

Frites

Cervelas aux fines herbes

Pomelo

Salade de blé

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES


Jambon grillé

Poisson du jour

Ratatouille

Petits pois à la Française

Mijoté de bœuf

Cuisse de canette aux
pêches 

Riz

Semoule

Escalope de volaille sauce
Suprême

Pâtes Bolognaise

Frites

Macaronis

Filet de poisson à l'oseille

Rôti de porc

Gratin de chou-fleur

Carottes cuites au cumin

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS


Flan nappé

Fromage blanc au miel

Rocher à la noix de coco


Fruit frais 

Fruit frais 

Salade de fruits frais 

Entremets au chocolat

Cake aux amandes

Fruit frais 

Crème au caramel


Chou chantilly

Mousseline aux fruits

Gâteau au yaourt et
pépites de chocolat

Pomme cuite au caramel

Yaourt aux fruits

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Betteraves vinaigrette

Céleri aux pommes 

Andouille et cornichons

Taboulé

Terrine de poisson

Salade de tomates et œuf haché Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates Radis Wrap de crudités 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de thon sauce basquaise

Pâtes

Purée

Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Crumble de courgettes

Haricots verts

Bœuf à la tomate

Dahl de lentilles

Cocos blancs

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Gaufre

Faisselle au caramel

Mousse au chocolat

Mousseline à la fraise

Compote et biscuits

Tarte au citron

Fruit frais Fruit frais 

Crème brûlée

Roulé à la confiture

Cocktail de fruits

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



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

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd



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

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed