

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 : Viandissime - Le Poiré sur Vie
* 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

Riz à l'ananas et avocat
Terrine de légumes
Salade de pommes de terre, maïs et fromage

Chou chinois râpé et mimolette 
Pamplemousse 
Maquereaux au vin blanc

Saucissons panachés
Macédoine
Salade de maïs et tomates


Céleri aux pommes 
Betteraves vinaigrette
Salade niçoise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Andouillette sauce moutarde
Julienne de légumes
Haricots verts

Mijoté de bœuf à la tomate
Poisson du jour
Pommes sautées
Semoule

Paëlla
Gigot d'agneau
Riz
Flageolets

Filet de merlu pané au citron
Omelette au fromage 
Gratin de chou-fleur
Purée de légumes

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS


Fruit frais 
Gaufre
Liegeois à la vanille
Yaourt aromatisé


Yaourt nature sucré
Fromage blanc aux framboises
Gateau bulgare
Fruit frais 

Fruit frais 
Salade de fruits
Royal menthe et chocolat
Crème brûlée maison

Far breton
Tiramisu
Crème dessert
Fruit 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
* Bœuf, porc : Viandissime - Le Poiré sur Vie
* 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


Carottes râpées 

Betteraves vinaigrette


Toast au chorizo et
fromage de chèvre

Mousse de foie

Œuf mayonnaise

Chou à la hongroise 


Salade César au poulet et
croûtons

Piémontaise aux pommes
Granny 

Flammekueche

Crêpe au fromage


Poisson à la parisienne

Pamplemousse 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Gratin savoyard

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz

Bœuf façon thaï

Poisson du jour

Poêlée de légumes

Carottes en rondelle

Jambon grillé

Blanquette de veau

Brocolis

Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux
crustacés

Carbonara de fruits de
mer

Boulgour aux petits
légumes

Macaronis

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Flan nappé au caramel


Crumble aux fruits

Banane au chocolat

Duo de fromage blanc et
compote


Milk shake maison

Quatre-quarts et crème
anglaise

Fruit frais 

Riz au lait

Rose des sables

Fruit frais 

Compote


Fruit frais 

Flan pâtissier


Cocktail de fruits

Panna cotta

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

 **Producteurs locaux**

- * Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Bœuf, porc : Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * 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

Betteraves vinaigrette
 Salade de cœurs de palmiers
 Pâté forestier

Salade de pâtes au surimi
 Riz au thon
 Carottes aux raisins 

Coleslaw vinaigrette 
 Pomelo 
 Toast de maquereaux

Œuf mimosa sauce Gribiche
 Feuilleté au fromage
 Radis noir , pommes
 Granny, vinaigrette sauce soja 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel
 Omelette aux fines herbes
 Semoule
 Lentilles

Filet de dinde aux pommes
 Poisson du jour
 Haricots verts à l'ail
 Poêlée basquaise

Chili con carne
 Rôti de veau aux champignons
 Riz
 Coquillettes

Poisson du jour
 Calamars frits sauce aigre douce
 Poêlée forestière
 Fondue de poireaux et carottes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS


Yaourt aromatisé
 Fromage blanc
 Cake à l'orange
 Fruit frais 


Fruit frais 
 Mousse au chocolat
 Donut
 Entremets à la pistache

Milk shake
 Chou à la crème
 Tarte au citron
 Fruit frais 

Brownie
 Fruit frais 
 Charlotte au caramel
 Compote 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 : Viandissime - Le Poiré sur Vie
 * 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


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Chou chinois et fromage 


Endives, jambon, œuf et tomates 


Champignons à la grecque

Salade de riz

Piémontaise


Salade croquante à la mimolette 

Céleri aux pommes 

Carottes râpées au citron 

Croque-Monsieur

Taboulé

Chou rouge aux pommes 

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Aile de raie aux câpres

Blé aux petits légumes

Pâtes

Poulet sauce tex mex

Paupiette de veau sauce forestière

Petits pois

Fondue de choux verts

Mijoté de porc au miel

Cuisse de canard à l'orange

Haricots blancs

Pommes Noisette

Dos de colin meunière

Œufs à la florentine

Purée de potiron

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou laitage

Fromage ou laitage


DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Tarte au chocolat

Fruit frais 

Forêt noire


Compote crumble

Crème au caramel

Crème gourmande à la fraise

Fromage blanc


Rocher à la noix de coco

Fruit frais 


Muffin aux pépites

Tiramisu


Ananas au sirop

Fruit 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 : Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * 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

Cake aux légumes
 Pêche au thon
 Crème de chou-fleur

Carottes râpées
 vinaigrette ☀️
 Salade verte, Edam et
 Gouda ☀️
 Tartine d'andouille et
 pommes

Betteraves vinaigrette
 Œuf mayonnaise
 Cake au jambon

Crêpe au fromage
 Salade Coleslaw ☀️
 Salade, œuf, tomates et
 asperges ☀️

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

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

Hachis parmentier
 Escalope à la crème
 Salade verte ☀️
 Riz

Couscous
 Sauté de canard
 Légumes du couscous
 Semoule

Poisson aux petits
 légumes
 Quiche au thon
 Poêlée du chef
 Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou laitage

DESSERTS


Fruit frais ☀️
 Liégeois
 Gaufre
 Cocktail de fruits


Fromage blanc aux
 Spéculoos
 Blanc-manger et son
 coulis
 Fruit frais ☀️
 Compote de pommes et
 banane

Fruit frais ☀️
 Crème brûlée
 Tarte au citron meringuée
 Entremets Normand

Moelleux aux amandes
 Framboisier
 Fruit frais ☀️
 Velouté aux fruits mixés

 **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 : Viandissime - Le Poiré sur Vie
 * 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 : ecpsd



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