

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, 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.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : ecpesd



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


## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Melon 


Tomates et mozzarella 


Taboulé

Riz au thon


Cake au jambon

Champignons à la grecque 

Concombre, maïs et fromage 

Salade de fromage et tomates 

Pâté forestier

Pastèque 

Saucisson sec

Chou-fleur mimosa

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Poulet rôti

Poisson du jour sauce dieppoise

Frites

Coquillettes

Mijoté de porc au curry


Boulettes de bœuf à la tomate

Haricots verts

Tomates à la provençale

Hachis parmentier

Gigot d'agneau grillé

Salade verte 

Purée / Semoule

Filet de lieu aux petits légumes

Rôti de dinde aux pommes

Epinards

Gratin de courgettes, tomates et aubergines

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


## DESSERTS

Yaourt aux fruits

Tarte au citron meringuée

Fruit frais 


Donut

Fruit frais 

Liégeois à la vanille

Tarte au chocolat

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

Fruit frais 


Cookies

Compotée de fruits de saison

Crème brûlée


Muffin aux pépites

Pêches cuites aux amandes


Fruit frais 

Mousse au chocolat

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

 **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](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ecpesd

 **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



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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI



## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Pomelo

Pâté de campagne

Tomates au fromage à l'huile d'olive Concombre bulgare Salade, jambon et tomates Duo de melon et pastèque 

Surimi et macédoine

Toast de fromage de chèvre et chorizo

Cake aux carottes

Cervelas aux fines herbes

Rillettes de poisson

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé

Escalope de volaille sauce suprême

Petits pois à la française

Courgettes au cumin

Emincé de bœuf

Filet de lieu et crème de ciboulette

Coquillettes

Lentilles

Paëlla

Cuisse de canette aux pêches

Riz

Semoule

Filet de poisson à l'oseille

Saucisson en croûte

Gratin breton

Bâtonnière de légumes

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Yaourt sucré

Ile flottante

Rocher à la noix de coco

Fruit frais Fruit frais 


Semoule au lait

Chou chantilly

Mousseline aux fruits

Entremets au chocolat

Pomme cuite et Spéculoos

Fruit frais 

Moelleux aux amandes


Cocktail de fruits

Charlotte au caramel


Fruit frais 

Glace

 **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, 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.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : ecpesd



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


## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI


## HORS D'ŒUVRE

Concombre vinaigrette 

Céleri aux pommes 

Andouille et cornichons

Salade de blé


Salade de tomates et œuf haché 


Terrine de poisson

Radis 

Melon 

Wrap maison

Pastèque 

Salade au bleu, lardons et noix 

Pommes de terre au thon

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de Thon à la basquaise

Purée

Pâtes

Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Gratin de courgettes

Tomates au four

Rôti de porc

Sauté de canard à la framboise

Mogettes

Riz

Poulet sauce tex mex

Tomates farcies

Ratatouille

Poêlée du chef

## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 

Fromage blanc


Mousse au chocolat


Salade de fruits

Mousseline à la fraise

Flan nappé au caramel

Tarte au citron

Fruit frais 

Fruit frais 

Pomme cuite et coulis de fruits rouges

Cookies

Panna cotta au caramel au beurre salé


Brownie

Cocktail de fruits


Tiramisu

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, 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.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ecpsd



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


## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI


## HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette et  
fromage de brebis 


Chou-fleur mimosa


Duo de saucissons

Pâté de campagne

Salade, œuf et tomates 

Pastèque

Melon 

Salade aux lardons 

Assiette nordique

Riz au thon

Bruschetta aux légumes

Céleri râpé

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Pâtes à la carbonara

Sauté de veau aux olives

Pâtes

Boullgour

Emincé de dinde à la  
crème

Poisson du jour


Purée de légumes

Haricots verts

Mijoté de porc à la  
moutarde

Omelette

Frites

Salade verte 

Dos de colin en croûte  
d'épices

Boulettes de bœuf à la  
provençale

Carottes au jus

Epinards à la crème

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


## DESSERTS

Velouté aux fruits

Compote de pommes

Amandine

Fruit frais 

Fruit frais 

Poire au chocolat


Semoule au lait

Flan pâtissier

Milk shake à la banane et  
aux fruits rouges

Entremets à la pistache


Crumble aux fruits

Fruit frais 


Muffin aux pépites

Salade de fruits


Mousse au miel et nougat

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, 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.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : ecpesd



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