

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

Betteraves vinaigrette  
Terrine de poisson  
Piémontaise

Œuf mayonnaise  
Pâté de foie  
Chou rouge aux pommes 

Potage  
Salade aux lardons   
Bruschetta

Riz au thon tomate  
Céleri aux pommes   
Chou blanc à la japonaise 

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Cordon bleu  
Cuisse de poulet  
Pâtes  
Semoule

Duo de poissons sauce  
dieppoise  
Sauté de porc au caramel  
Ratatouille  
Duo de chou-fleur et  
brocolis

Jambon braisé à l'ananas  
Veau Marengo  
Purée  
Mogettes

Bœuf au paprika  
Poisson du jour  
Haricots verts  
Julienne de légumes

## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

## DESSERTS


Chocolat liégeois  
Yaourt  
Fruit frais   
Amandine


Fruit frais   
Poire au chocolat  
Faiselle au caramel  
Far Breton

Milk shake aux fruits  
rouges et à la banane  
Entremets au praliné  
Fruit frais   
Tarte au crumble

Clafoutis  
Gaufre  
Fruit frais   
Mousse au caramel au  
beurre salé

 **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  
\* 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 !**

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Salade de penne Océane

Terrine de légumes

Emincé bicolore 

Potage


Pamplemousse

Œuf gratiné au lard

Assortiment de saucissons

Macédoine au jambon

Salade de pommes de terre, thon et tomates

Salade, emmental, jambon et pommes 

Riz niçois

Cervelas vinaigrette

## PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de merlu pané au citron

Andouillette sauce moutarde

Julienne de légumes

Chou braisé

Mijoté de bœuf à la tomate

Emincé de dinde

Frites

Semoule

Paëlla

Curry de porc

Riz

Salsifis à la tomate

Poisson du jour

Pâtes à la bolognaise

Gratin de chou-fleur

Farfalles

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 

Ile flottante

Pomme au coulis

Yaourt aromatisé

Yaourt aux fruits

Fromage blanc aux framboises

Fruit frais 

Chou à la crème

Fruit frais Salade de fruits frais 

Royal menthe et chocolat

Crème brûlée maison


Tarte au chocolat

Tiramisu


Fruit frais 

Crème dessert

 **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
- \* 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 : ecpes



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


## LUNDI


## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées 

Salade verte, Edam et Gouda 

Betteraves sauce vinaigrette

Crêpe au fromage

Pommes de terre, museau et oignons

Céleri rémoulade 

Potage

Piémontaise aux pommes  
Granny

Salami

Mousse de foie


Poisson à la Parisienne

Pamplemousse

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Gratin Savoyard

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz Créole

Bœuf façon Thaï

Calamars à la romaine

Légumes du bœuf

Poêlée Méridionale

Saucisse grillée

Blanquette de veau

Brocolis

Haricots beurre

Filet de lieu sauce aux crustacés

Paupiette de dinde à la crème

Boulgour aux petits légumes

Lentilles

## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais 


Crumble aux fruits

Quatre-quarts et crème Anglaise

Compote

Duo de fromage blanc et compote


Milk shake maison

Fruit frais 

Brownie

Riz au lait

Pâtissière à l'abricot

Fruit frais 

Rose des Sables


Fruit frais 

Flan Pâtissier


Panna cotta

Cocktail 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
- \* 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.**

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

Pâtes aux dés de volaille  
et maïs


Riz au thon

Salade de lardons et  
pommes 

Carottes et chou râpés 

Rillettes

Coquille de surimi

Potiron râpé aux carottes 

Salade de cœurs de  
palmier

Toast aux maquereaux

Crème de potiron

Friand

Pommes de terre,  
saucisses de Strasbourg  
et oignons

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Omelette aux fines herbes

Haricots verts à l'ail

Poêlée Basquaise

Sot-l'y-laisse de dinde

Pavé de lieu rôti

Purée

Flageolets

Boulettes de bœuf

Rôti de veau aux  
champignons

Riz

Coquillettes

Cabillaud à la tomate

Jambon sauce Madère

Poêlée du chef

Fondue de poireaux

## PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


## DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Fruit frais 

Donut

Fruit frais 


Flan nappé au caramel

Moelleux aux amandes


Entremets à la pistache

Eclair au chocolat

Tarte au citron

Fruit frais 


Milk shake


Fruit frais 

Entremets à la vanille


Charlotte au caramel

Compote

 **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
- \* 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 : ecpepd



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