

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
Code à saisir : ecpepd



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


LUNDI


MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Chou chinois au jambon et à l'emmental: salade croquante 

Endives, jambon, œuf et tomates 


Assortiment de saucissons

Riz au surimi

Piémontaise


Carottes râpées au citron 

Potage

Salade croquante à la mimolette 

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Chou rouge aux pommes 

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Aile de raie aux câpres

Pâtes/semoule

Volaille sauce Tex Mex

Saucisse grillée

Petits pois

Fondue de chou vert

Mijoté de porc au miel

Cuisse de canard à l'orange

Haricots blancs

Gratin Dauphinois

Dos de colin Meunière

Paupiette de veau aux raisins

Carottes vichy

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Beignet

Fruit frais 


Tarte au chocolat

Ananas au sirop

Crème au caramel

Entremets au chocolat


Fromage blanc

Fruit frais 

Roulé Pâtissier


Muffin aux pépites

Tiramisu


Fruit frais 

Compote crumble

 **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
 Code à saisir : ecpepd



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage

Pêches au thon

Crème de chou-fleur

Carottes râpées à la
vinaigretteSalade verte, Edam et
Gouda

Rillettes

Betteraves à la vinaigrette

Œuf mayonnaise

Cake au jambon

Potage

Coleslaw



Pizza

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESSauté de volaille au lait de
coco

Gigot d'agneau

Haricots panachés

Gratin de blettes

Hachis parmentier

Escalope à la crème

Salade verte

Riz

Couscous

Bœuf Ravigote

Légumes du
couscous/semoulePoisson pané aux petits
légumes

Omelette au fromage

Bâtonnière de légumes

Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Crêpes à la confiture

Cocktail de fruits

Vénus à l'abricot

Fromage blanc aux
brisures de biscuits
Barre Bretonne et crème
Anglaise

Fruit frais

Compote de pommes et
banane

Fruit frais



Framboisier

Entremets normand

Pêche Melba

Roulé à la confiture


Tarte au citron meringuée


Fruit frais



Crème brûlée


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


Code à saisir : ecpesd


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

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Salade ou chou blanc au jambon et gruyère 

Carottes râpées 

Cervelas aux fines herbes

MARDI

Pâtes au surimi et poivrons

Pâté de foie


Brocolis à la parisienne

JEUDI



VENDREDI

Potage de légumes

Salade au Bleu 

Salade piémontaise

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Boudin blanc

Nuggets de volaille

Purée

Riz

Bœuf bourguignon

Croustade de brouillade d'œufs

Jeunes carottes

Poêlée Forestière

Poisson du jour

Cuisse de canette braisée

Haricots verts

Endives braisées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS

Yaourt velouté

Œufs au lait

Mousse au caramel


Fruit frais 

Fruit frais 

Brownie

Pêches et coulis de fruits

Cocktail de fruits


Fruit frais 


Crème dessert

Riz au caramel

Mousseline aux 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, 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

Code à saisir : ecpesd



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

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

Code à saisir : ecpesd



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

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

Code à saisir : ecpesd



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