


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Chou chinois au jambon et fromage: salade croquante 

Champignons à la grecque


Saucissons panachés

Toast de sardines

Piémontaise

Carottes râpées au citron 

Potage

Salade croquante à la mimolette 

Croque-monsieur

Taboulé

Pâtes au surimi

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Aile de raie aux câpres

Pâtes

Quinoa

Emincé de dinde sauce barbecue

Saucisse fumée

Petits pois

Fondue de chou vert

Mijoté de porc au miel

Cuisse de canard à l'orange

Lentilles

Riz

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 

Donut

Fruit frais 

Forêt noire


Ananas au sirop

Crème au caramel

Entremets à la vanille

Fromage blanc


Moelleux au chocolat

Fruit frais 


Crêpe de la Chandeleur

Tiramisu


Compote crumble

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
 Code à saisir : ecpepd



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

LUNDI




MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feulleté au fromage
 Pêches au thon
 Crème de chou-fleur


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

Salade de haricots verts
 au thon
 Œuf mayonnaise
 Cake au jambon

Potage
 Salade coleslaw 
 Pizza

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de
 coco
 Boudin noir
 Haricots panachés
 Gratin de blettes

Hachis parmentier
 Omelette au fromage
 Salade verte 
 Farfalles

Couscous
 Poitrine de porc grillée
 Légumes du couscous
 Semoule

Poisson aux petits
 légumes
 Escalope à la crème
 Bâtonnière de légumes
 Epinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS


Fruit frais 
 Petit suisse
 Gaufre
 Cocktail de fruits


Fromage blanc et brisure
 de biscuits
 Crumble aux fruits
 Compote de pommes et
 banane
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Crème brûlée
 Framboisier
 Rose des sables

Roulé à la confiture
 Glace
 Entremets au caramel
 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
 * 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 !**

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 !**