

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Piémontaise

Terrine de poisson

Friand au fromage

Carottes râpées

Asperges, œuf et tomates

Endives, pommes et
croûtons

Salade aux lardons

Assiette nordique

Céleri aux pommes

Toast aux sardines et
salade verte

Riz au thon томатé

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Cuisse de poulet

Pâtes

Semoule

Poisson sauce dieppoise

Sauté de porc à la
provençale

Ratatouille

Duo de chou-fleur et
brocolis

Jambon braisé

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

Donut

Fruit frais

Fruit frais

Poire au chocolat

Fromage blanc au
caramel

Far breton

Milk shake

Entremets au praliné

Tarte au crumble

Fruit frais

Moelleux aux amandes

Compote de pêches

Mousse 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
* 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

Céleri aux pommes



Pamplemousse



Terrine de légumes

Salade verte, Edam et
Gouda

Emincé bicolore



Riz niçois

Saucissons panachés

Chou rouge aux raisins

Salade de pommes de
terre, thon et tomates

Salade de penne océane

Betteraves vinaigrette

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Andouillette sauce
moutarde

Frites

Quinoa

Chipolatas

Bouchée à la reine

Petits pois et carottes

Salsifis à la tomate

Chili con carne

Curry de porc

Riz

Farfalles

Filet de poisson au citron

Omelette au fromage

Gratin de chou-fleur

Carottes vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Pomme cuite

Velouté aux fruits

Crème pâtissière aux fruits

Beignet

Mousse au chocolat

Fromage blanc aux
framboises

Fruit frais



Fruit frais

Banane abricotine au
chocolat

Cookies

Crème brûlée maison

Yaourt nature sucré

Crème dessert

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

Code à saisir : ecpesd



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Endives, pommes et noix 

Salade verte, tomates, jambon et croûtons 

Mousse de foie

Salade coleslaw 

Chou à la hongroise 

Chou blanc à l'emmental 

Salami

Flammekueche

Crêpe au fromage

Poisson à la parisienne

Pamplemousse 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin savoyard

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz pilaf

Bœuf façon thaï

Calamars à la romaine

Printanière de légumes

Poêlée méridionale

Sauté de volaille 

Saucisse fumée

Lentilles

Boulgour aux petits légumes

Filet de lieu sauce aux crustacés

Paupiette de dinde à la crème

Poêlée du chef

Brocolis

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 meringuée

Duo de fromage blanc et compote

Milk shake maison

Flan pâtissier

Fruit frais 

Riz au lait

Pâtissière à l'abricot

Fruit frais 

Rose des sables

Fruit frais 

Cocktail de fruits

Brownie

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, 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

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs

Pâté forestier

Salade de lardons et pommes 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc à la provençale

Omelette aux fines herbes

Haricots verts à l'ail

Poêlée Basquaise

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Yaourt aromatisé

Fromage blanc

Donut

Fruit frais 

MARDI

Carottes et chou râpés 

Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons

Macédoine et surimi

Filet de dinde aux pommes

Pavé de lieu rôti

Frites

Flageolets

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Mousse au caramel au beurre salé

Tartelette au citron

Entremets à la pistache

JEUDI



VENDREDI

Betteraves vinaigrette

Carottes aux raisins 

Calamars frits sauce aigre douce

Cabillaud à la tomate

Jambon sauce madère

Purée de légumes

Fondue de poireaux

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Poire Belle Hélène

Charlotte au caramel

Compote de fruits

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpepd



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

 **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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

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

Saucissons panachés

Champignons à la grecque

Riz au surimi

Piémontaise

Carottes râpées au citron 

Céleri aux pommes 

Salade croquante à la
Mimolette 

Croque-monsieur

Chou rouge aux pommes 

Taboulé

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes à la bolognaise

Aile de raie aux câpres

Pâtes

Semoule

Emincé de porc tex mex

Beignets de calamars

Petits pois

Fondue de choux verts

Jambalaya

Cuisse de canard

Riz

Quinoa

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 

Tarte au chocolat

Fruit frais 

Forêt noire

Ananas au sirop

Crème au caramel

Entremets au chocolat

Fromage blanc

Tartelette aux pommes

Fruit frais 

Muffin aux pépites

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 !**