

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé au surimi


Melon


Salade de brocolis et
cœurs de palmier

Concombre et fromage
de brebis

Chou blanc aux lardons

Rillettes au saumon

Carottes aux raisins 

Tomates et mozzarella 

Calamars frits sauce aigre
douce

**PLATS CHAUDS
ET GARNITURES**

Viennoise de volaille

Andouillette

Haricots verts

Brunoise de légumes /
Pommes cuites

Pâtes à la bolognaise


Dos de colin rôti au lard

Pâtes / Boulgour



Brandade de poisson

Cuisse de poulet

Salade verte 

Riz aux poivrons

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS

Fromage blanc

Pêche mousseline

Donut

Fruit frais 

Fruit frais 

Poire Belle Hélène


Gâteau Bulgare

Entremets à la vanille

Compote de fruits

Salade de fruits

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd



**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
- * 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

LUNDI


HORS D'ŒUVRE


Pommes de terre, jambon
et tomates 

Cake aux légumes

Pastèque 

MARDI

Melon 

Tomates à l'huile d'olive 


Cervelas en vinaigrette


JEUDI



VENDREDI

Crêpes au fromage

Salade de croûtons et
lardons 

Radis et beurre 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Nuggets de poulet

Aile de raie aux câpres

Petits pois à la Française

Gratin de courgettes,
tomates et fromage

Carbonade de bœuf

Travers de porc sauce
barbecue

Pâtes

Semoule

Filet de poisson au lard

Escalope de dinde

Fondue de carottes

Haricots verts


PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Tarte Alsacienne


Crème au caramel


Liégeois à la vanille

Yaourt nature sucré

Fromage blanc et sa
compotée de rhubarbe

Forêt noire

Fruit frais 


Fruit frais 

Crème Normande


Moelleux au chocolat

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
- * 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




BON WEEKEND

de Pentecôte

Betteraves en vinaigrette

Salade du pêcheur

Pommes de terre, œuf,
oignons et cerfeuil 

Pâtes à la Bolognaise

Poisson du jour sauce
Dieppoise

Pâtes

Quinoa

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Liégeois

Tarte au citron meringuée

Poire cuite aux épices

Œuf mayonnaise

Pâté forestier

Salade d'emmental et
tomates 

Lieu aux petits légumes

Filet de dinde à la crème

Haricots beurre

Gratin d'aubergines,
tomates et courgettes

Fromage ou Laitage

Fruit frais 

Tarte au chocolat

Crème Alsacienne aux
poiresCompotée de fruits de
saisonPastèque 

Chou-fleur mimosa

Saucisson sec

Sauté de porc au curry

Omelette au fromage



Riz

Lentilles

Fromage ou laitage

Fraisier 

Roulé Pâtissier

Pêches cuites aux
amandesFruit frais 

 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 : ecpsd



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !


LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées 


Salade de haricots verts au vinaigre balsamique

Pâté de campagne

Tomates et fromage à l'huile d'olive 

Concombre et fromage de brebis 

Salade, fromage, jambon et tomates 

Duo de melon et pastèque 

Toast de fromage de chèvre et chorizo

Surimi et macédoine de légumes

Cake aux légumes

Rillettes de poisson

Cervelas aux fines herbes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Jambon grillé

Filet de volaille sauce suprême

Frites / Pommes rissolées

Semoule

Mijoté de bœuf

Filet de lieu et crème de ciboulette

Petits pois à la Française

Carottes cuites au cumin

Paëlla

Cuisse de canette aux pêches

Riz

Pennes

Filet de poisson à l'oseille

Saucisson en croûte

Gratin de chou-fleur

Bâtonnière de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS

Yaourt sucré

Milk shake

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

Fruit frais 


Crème au caramel

Chou à la Chantilly


Mousseline aux fruits

Entremets à la vanille


Yaourt aux fruits

Fruit frais 

Moelleux aux amandes


Cocktail de fruits 

Pomme cuite au caramel


Fruit frais 

Crème gourmande aux fraises

 **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


Concombre, maïs et fromage 


Céleri aux pommes 


Andouille et cornichons

Salade de blé


Salade Piémontaise


Salade de tomates et œuf haché 

Carottes, céleri, julienne de courgettes, œuf et tomates 

Melon 

Wrap maison

Pastèque 

Salade au Bleu, lardons et noix 

Rillettes

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Saucisse grillée

Steak de thon sauce Basquaise

Purée

Pâtes

Filet de merlu pané

Pintade aux abricots

Crumble de courgettes

Tomates à la Provençale

Rôti de porc

Sauté de canard à la framboise

Cocos blancs

Riz

Pilon de 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 

Glace


Fromage blanc


Mousse au chocolat

Mousseline à la fraise

Pêche Melba

Tarte au citron

Fruit frais 

Fruit frais 

Roulé à la confiture


Liégeois au chocolat


Cocktail de fruits


Brownie

Petits Suisses


Faiselle au caramel au beurre salé

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 : ecpepd



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