

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**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.

**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

**Suggestion végétarienne**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette


Céleri vinaigrette 

Terrine de poisson


Piémontaise

Asperges et œuf sauce
vinaigretteChou rouge aux pommes 

Potage

Salade d'endives, Bleu et
noix 

Bruschetta

Chou blanc aux lardons Toast aux sardines et
salade verte 

Macédoine de légumes

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESNuggets végétariens 

Sauté de porc au caramel

Pâtes

Semoule

Duo de poissons sauce
dieppoise

Cuisse de poulet

Ratatouille

Duo de chou-fleur et
brocolis

Jambon braisé à l'ananas

Veau marengo

Purée

Trio de céréales

Bœuf au paprika

Cassolette de poisson

Haricots verts

Poêlée forestière

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Chocolat liégeois

Yaourt

Gaufre

Fruit frais Fruit frais 

Poire au chocolat

Fromage blanc

Far breton

Milk shake aux fruits
rouges et à la banane

Entremets au praliné

Crumble aux fruits

Fruit frais 

Moelleux aux amandes

Compote de pêches
meringuée

Mousse au miel et nougat

Fruit frais 

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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane

Émincé bicolore 


Terrine de légumes

Chou chinois râpé,
jambon et fromage de
brebis 

Pamplemousse

Saucissons panachés

Œuf mayonnaise

Chou blanc et Mimolette Salade de pommes de
terre et thonCéleri aux pommes et
curry 

Cervelas vinaigrette

Riz niçois

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Filet meunière au citron

Andouillette sauce
moutarde

Julienne de légumes

Carottes vichy

Mijoté de bœuf à la
tomate

Escalope de volaille

Semoule

Pommes de terre
rissoléesPaëlla végétarienne Sauté de porc à la
dijonnaise

Riz

Farfalles

Émincé de dinde

Poisson du jour

Gratin de chou-fleur

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Beignet

Pomme cuite

Crème dessert

Fromage blanc aux
framboises

Gâteau bulgare

Ananas au sirop

Fruit frais Fruit frais Salade de fruits frais 

Tartelette au citron

Crème brûlée maison

Brownie

Tiramisu

Semoule au lait

Fruit frais 

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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées 

Salade de blé

Betteraves vinaigrette

Crêpe au fromage

Salade César au poulet et
croûtons Céleri rémoulade 

Crème de potiron

Salade de pommes de
terre, museau et oignons

Salami

Mousse de foie

Pamplemousse

Lentilles corail au poulet

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESTartiflette végétarienne 

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz

Boeuf façon thaï

Calamars à la romaine

Légumes du wok

Poêlée méridionale

Saucisse grillée

Blanquette de veau

Haricots blancs à la
tomateBoullgour aux petits
légumesFilet de lieu sauce aux
crustacésPaupiette de dinde à la
crème

Brocolis

Purée de céleri et
carottes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Compote de fruits

Faisselle

Quatre-quarts et crème
anglaiseFruit frais 

Riz au lait


Crumble aux fruits

Fruit frais 

Tartelette au chocolat

Panna cotta

Pâtisserie à l'abricot


Fruit frais 

Feuilleté aux pommes

Muffin aux pépites de
chocolat

Cocktail de fruits

Flan pâtissier

Fruit frais 

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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pâtes, dés de volaille et maïs

Pâté forestier

Champignons à la crème

Potage

Radis noir, pommes
Granny et vinaigrette
sauce soja

Riz au surimi

Betteraves vinaigrette

Salade de cœurs de
palmier

Toast au maquereau

Pommes de terre,
saucisse de Strasbourg et
oignons

Carottes râpées

Calamars frits sauce aigre
doucePLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Omelette aux fines herbes



Panaché de haricots

Poêlée basquaise

Filet de dinde

Pavé de lieu rôti

Pommes rissolées

Flageolets

Boulettes végétariennes

Rôti de veau aux
champignons

Riz

Coquillettes

Poisson du jour

Jambon sauce madère

Poêlée du chef

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais



Fromage blanc

Banane au chocolat

Rocher à la noix de coco

Entremets à la pistache

Crème dessert

Gâteau bulgare

Flan nappé au caramel

Milk shake

Cake aux fruits

Fruit frais

Chou à la crème
pâtissière

Yaourt aromatisé

Charlotte au caramel

Compote de fruits



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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne


 CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Chou chinois et emmental 

Piémontaise


Saucissons panachés

Riz au thon

Pâté de foie


Carottes râpées au citron 

Potage

Salade croquante à la Mimolette 


Salade de pâtes

Taboulé

Râpé de légumes 

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Pâtes végétariennes à l'italienne 

Aile de raie aux câpres

Pâtes

Semoule

Poulet sauce tex mex

Foie de veau au beurre d'échalotes

Petits pois

Fondue de chou vert

Mijoté de porc au miel

Cuisse de canard à l'orange

Lentilles

Gratin dauphinois

Poisson du jour

Paupiette de veau forestière

Purée de potiron

Julienne de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS


Crème dessert

Ile flottante

Fruit frais 

Donut

Marbré

Fruit frais 


Ananas au sirop


Riz au lait

Fromage blanc

Tarte au citron

Mousse au chocolat

Fruit frais 

Fruit frais 

Tiramisu

Compote crumble



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.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Suggestion végétarienne



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed