


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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage
Pêche au thon
Crème de chou-fleur

Carottes râpées
vinaigrette
Terrine de poisson
Betteraves vinaigrette

Salade de haricots verts
au thon
Asperges, œuf et carottes
en vinaigrette
Cake au jambon

Salade verte, Edam et
Gouda
Potage
Haricots blancs au basilic

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de
coco
Gigot d'agneau
Poêlée basquaise
Gratin de blettes

Hachis parmentier
végétarien
Poisson du jour
Salade verte
Purée / Riz

Couscous
Omelette au fromage
Semoule
Légumes du couscous

Poisson aux petits
légumes
Langue de bœuf sauce
ravigote
Pommes de terre
Épinards à la crème

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais
Yaourt velouté
Cocktail de fruits
Gaufre

Entremets au chocolat
Moelleux aux fruits
Fruit frais
Compote de pommes et
banane

Salade de fruit frais
Fruit frais
Cookies
Blanc-manger

Far breton
Liégeois
Fruit frais
Crème brûlée



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

Chou blanc au jambon et fromage 

Carottes râpées 

Toast au fromage de chèvre

Salade de pommes de terre 


Émincé bicolore

Potage

Repas de Noël

Pâté de campagne

Quiche aux légumes

Salade au Bleu 

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Cordon bleu

Boudin blanc

Boulgour aux petits légumes

Riz

Bœuf bourguignon

Escalope à la crème

Jeunes carottes

Chou-fleur

Poisson du jour

Duo de chipolata et merguez

Haricots verts

Endives braisées

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS

Yaourt velouté

Flan nappé au caramel

Gâteau au yaourt

Fruit frais 

Fruit frais 


Ile flottante

Cocktail de fruits

Tartelette à la chantilly et copeaux de chocolat

Moelleux aux amandes

Riz au caramel

Fruit frais 

Mousseline aux fruits



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.



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

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

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