

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

Salade de perles océane


Emincé bicolore 

Saucisson sec

Chou chinois râpé,
jambon, fêta 

Riz à l'ananas et avocat

Maquereau vin blanc

Salade verte, edam,
gouda, croûtons Pamplemousse Salade de pommes de
terre, thon et tomates

Potage

Salade de blé niçois

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURESFilet de merlu pané au
citronAndouillette sauce
moutarde

Julienne de légumes

Purée de carottes

Hachis parmentier

Emincé de dinde

Salade verte 

Lentilles

Chili végétarien 

Poisson du jour

Riz et haricots rouges

Farfalles

Rôti de porc à la
dijonnaise

Omelette et ratatouille

Gratin de chou-fleur

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Crème dessert

Beignet

Pommes cuites Fruit frais Fruit frais Fromage blanc aux
framboises

Gâteau Bulgare

Compote de fruits de
saison Fruit frais Banane chocolat 

Muffin à la myrtille

Crème brûlée maison

Galette des rois

Tiramisu

Cocktail de fruits frais 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 : ecpsed


LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées 

Champignons à la grecque

Pâtes au thon


Crêpe au fromage

Jambon et macédoine


Céleri rémoulade 

Crème de potiron

Flammekueche


Salade César 

Mousse de foie


Salade d'endives, bleu et cerneaux de noix 

Pommes de terre, jambon, fromage

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 

Cuisse de pintade au thym

Salade verte 

Riz créole

Bœuf façon thaï

Calamars à la romaine

Wok de légumes

Poêlée méridionale

Saucisse grillée

Blanquette de veau

Haricots beurre

Brocolis

Filet de lieu sauce aux crustacés

Paupiette de dinde à la crème

Boulgour aux petits légumes

Lentilles

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Milk shake maison


Crumble aux fruits

Quatre-quarts et crème anglaise


Duo de fromage blanc et compote

Moelleux aux amandes


Flan pâtissier


Fruit frais 

Brownies

Fruit frais 

Flan nappé caramel

Ananas rôti au miel 

Fruit frais 

Pain perdu

Mousse citron

Panna cotta



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 : ecpsed

LUNDI

MARDI


JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Betteraves vinaigrette

Salade de lardons et croûtons 

Duo carottes et chou râpés 

Salade de pâtes à l'indienne


Coquille de surimi

Salade de blé Tex Mex

Salade de cœurs de palmiers

Toast de maquereaux

Potage

Radis noir, pommes granny sauce soja 

Calamars frits sauce aigre douce

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc au caramel

Omelette aux fines herbes

Haricots verts à l'ail


Poêlée Basquaise

Filet de dinde aux pommes

Pavé de lieu rôti

Pommes rissolées

Flageolets

Boulettes de soja 

Jambon sauce champignons

Poêlée du chef

Fondue de poireaux

Poisson du jour

Haché de volaille

Riz

Coquillettes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Yaourt aromatisé

Cookies


Banane chantilly

Fruit frais 

Fruit frais 


Crème vanille


Tarte citron

Salade de fruits frais 

Chou à la crème

Entremets pistache

Fruit frais 

Pomme cuite à la cannelle 

Fruit frais 

Gâteau aux pépites

Poire Belle Hélène

Compote meringuée



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


Salade croquante 

Salade de blé Hawaïenne

Champignons à la crème

Riz au surimi

Rillettes et cornichons


Emincé bicolore 

Potage

Terrine de campagne

Croque Monsieur

Salade de pâtes façon César

Chou rouge aux pommes 

Cervelas vinaigrette

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Gratin de pâtes au fromage

Aile de raie aux câpres

Semoule

Mijoté de porc au miel

Steak haché

Petits pois

Fondue de chou vert

Poulet sauce tex mex

Sauté de canard à l'orange

Haricots blancs

Gratin Dauphinois

Dos de colin meunière

Paupiette de veau forestière

Carottes vichy

Julienne de légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


DESSERTS

Liégeois

Soupe de fruits rouges

Fruit frais 

Tarte au chocolat

Fruit frais 


Ile flottante

Pudding aux pommes

Ananas au sirop

Entremets caramel

Gâteau yaourt


Fruit frais 

Cocktail de fruits

Rocher à la noix de coco

Blanc-manger et coulis de fruits

Crumble banane chocolat

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