

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Émincé de champignons à la ciboulette Pâté de campagne	Pommes de terre au thon Toast au maquereau & citron Radis noir au vinaigre de riz et sésame	Mousse de foie Œuf mayonnaise Céréales aux légumes croquants	Salade de riz aux crevettes Céleri rémoulade Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Porc aux abricots Tortis à la sauce tomate Trio de céréales	Bœuf bourguignon Escalope de poulet sauce suprême Carottes Duo de chou-fleur et brocolis	Filet de dinde au curry Veau marengo Purée Semoule	Poisson du jour Omelette au fromage Ratatouille Fricassée de champignons aux légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Compote de pêches Tarte au citron Fruit frais	Rocher à la noix de coco Roulé au chocolat Mousse au caramel Fruit frais	Fruit frais Crème dessert Pomme râpée au citron et au miel Flan pâtissier	Fromage blanc au coulis de fruits Entremets au praliné & Spéculoos Brioche perdue Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Pané au fromage Tortis à la sauce tomate Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Pommes de terre au thon Bœuf bourguignon Carottes Fromage ou Laitage Rocher à la noix de coco	Mousse de foie Filet de dinde au curry Purée Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de riz aux crevettes Poisson du jour Ratatouille Fromage ou Laitage Fromage blanc au coulis de fruits



La proposition de menu équilibré !


Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulangerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay












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


Plat végétarien
[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ecpsed

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou blanc à la Mimolette  Radis et beurre  Salade de blé au thon	Salade de pâtes au pesto et mozzarella Pamplemousse Salami	2ème temps d'animation: Bollywood	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi, sauce crème Croque campagnard (béchamel, lardons, champignons, pain de mie) Emincé bicolore 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Poisson du jour Riz Polenta	Sauté de porc aux pommes Paupiette de dinde  Poêlée du chef Fenouil braisé 		Merlu pané au citron Marmite du pêcheur Epinards à la crème Panaché de haricots
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Salade de fruits Quatre-quarts et crème Anglaise Fromage blanc aux framboises	Panna cotta & coulis exotique Cookies Fruit frais  Smoothie 		Moelleux aux amandes Fruit frais  Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices Flan nappé au caramel
	Chou blanc à la Mimolette Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de pâtes au pesto et mozzarella Sauté de porc aux pommes Poêlée du chef Fromage ou Laitage Panna cotta & coulis exotique	2ème temps d'animation: Bollywood	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi, sauce crème Merlu pané au citron Epinards à la crème Fromage ou Laitage Moelleux aux amandes



La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulangerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



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

















Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri râpé aux pommes  Poireaux vinaigrette  Rosette et cornichons	Salade de riz au jambon et fromage de brebis Wrap de surimi & guacamole Salade verte, Edam et Gouda 	Macédoine Chou (bio) façon piémontaise  Chicken salade (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 	Cake au fromage de chèvre Terrine de campagne au poivre vert Pamplemousse
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée  Pintade au thym Lentilles cuisinées  Boulgour aux petits légumes	Carbonade de bœuf  Oignons rings Légumes du pot au feu Petits pois aux oignons	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette  Blanquette de veau, champignons Salade verte  Riz	Lieu sauce aux crustacés Encornets à l'Américaine Julienne de légumes Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert Milk shake exotique Marbré Fruit frais 	Tarte au chocolat Fruit frais  Poire pochée aux épices Œufs au lait à la vanille	Fruit frais  Abricots Melba Duo de fromage blanc et compote Brioche perdue au chocolat	Riz au lait aux pépites de chocolat Fruit frais  Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Kouign amann
	Céleri râpé aux pommes Saucisse grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Crème dessert	Salade de riz au jambon et fromage de brebis Carbonade de bœuf Légumes du pot au feu Fromage ou Laitage Tarte au chocolat	Macédoine Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Cake au fromage de chèvre Lieu sauce aux crustacés Julienne de légumes Fromage ou Laitage Riz au lait aux pépites de chocolat

MOVE
Your plate
La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : **ecpesd**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Blé au poulet à la Mexicaine Radis noir, pommes Granny & vinaigrette sauce soja Pâté Forestier	La Coleslaw Salade de lardons, pommes et Comté Taboulé libanais	Betteraves persillées Rillettes et cornichons Pizza	Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Rémoulade de céleri au cumin Calamars frits sauce Tartare
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Porc au caramel Poisson rôti aux herbes Haricots beurre sautés Légumes sauce Basquaise	Émincé de dinde aux champignons Jambon de Vendée sauce Madère Frites Flageolets à l'échalote	Boulettes de soja à la sauce tomate Sauté d'agneau aux légumes Semoule aux épices Farfalles	Marmite de la mer Omelette aux fines herbes Carottes Vichy Embeurrée de chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote et biscuit Gaufre Banane au chocolat Fruit frais	Yaourt aromatisé Crème créole Cake au citron Fruit frais	Fruit frais Tarte au citron meringuée Smoothie de pomme, kiwi & orange Liégeois à la vanille	Chou à la crème au chocolat Fruit frais Poire Belle Hélène Fromage blanc aux Spéculoos
	Blé au poulet à la Mexicaine Porc au caramel Haricots beurre sautés Fromage ou Laitage Compote et biscuit	La Coleslaw Émincé de dinde aux champignons Frites Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	Betteraves persillées Boulettes de soja à la sauce tomate Semoule aux épices Fromage ou Laitage Fruit frais	Pommes de terre, saucisse de Strasbourg & oignons Marmite de la mer Carottes Vichy Fromage ou Laitage Chou à la crème au chocolat



La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : **ecpesd**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade croquante au chou chinois & fromage Carottes râpées au citron Panaché de saucisson	Riz au surimi et ciboulette Toast aux sardines & chiffonnade de salade Endives au fromage, vinaigrette au miel	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Mousse de foie Mini croque-monsieur	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la Napolitaine et mozzarella Aile de raie aux câpres Salade verte Pâtes/boullgour	Poulet Tex Mex Cari de bœuf façon Créole Gratin de chou-fleur Poêlée du chef	Jambalaya Cassoulet au saucisson à l'ail et lard grillé Riz Haricots blancs au thym	Dos de colin meunière Quiche au thon et légumes Purée de légumes Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc au coulis de fraises Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Fruit frais Crêpe au sucre Poire à la cannelle Panna cotta & Oréos	Milk shake aux fruits Pomme cuite Pain perdu & caramel au beurre salé Fruit frais	Muffin aux pépites Tiramisu Salade de fruits frais Fruit frais
	Salade croquante au chou chinois & fromage Pâtes à la Napolitaine et mozzarella Salade verte Fromage ou Laitage Fromage blanc au coulis de fraises	Riz au surimi et ciboulette Poulet Tex Mex Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Fruit frais	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Jambalaya Riz Fromage ou Laitage Milk shake aux fruits	Taboulé à l'orientale Dos de colin meunière Purée de légumes Fromage ou Laitage Muffin aux pépites



La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulangerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



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



Plat végétarien

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsed