

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise Émincé de champignons à la ciboulette Mousse de foie	Betteraves à la vinaigrette  Sardines au citron Chou blanc aux lardons 	11 novembre	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu Sauté de porc aux abricots Ratatouille Haricots plats	Duo de poissons sauce dieppoise Boulettes de bœuf aux champignons Tortis Semoule		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		
DESSERTS	Fruit frais  Amandine aux poires  Chocolat liégeois Milk shake 	Far breton Pomme râpée au citron et au miel  Faisselle au caramel Fruit frais 		
	Piémontaise Cordon bleu Ratatouille Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Duo de poissons sauce dieppoise Tortis Fromage ou Laitage Far breton	11 novembre	



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Cake au chorizo Émincé bicolore au vinaigre balsamique	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Pamplemousse Pâté de campagne	Potage de légumes de saison Salade de pommes de terre, maïs et fromage Duo de saucissons	Macédoine de légumes Céleri râpé, sauce au yaourt et curry Salade César
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé à la crème de moutarde Dos de colin au citron Julienne de légumes Fenouil braisé	Mijoté de bœuf à la tomate Filet de dinde Pommes sautées Polenta	Cuisse de poulet aux épices barbecue Omelette au fromage Gratin de chou-fleur Petits pois et carottes	Chili con carne / Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Poisson du jour Riz Farfalles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Flan nappé au caramel Pomme cuite, raisins confits et pain d'épices Beignet nature Fruit frais	Fruit frais Fromage blanc aux framboises Gâteau bulgare et crème anglaise Ananas et chantilly / Yaourt nature sucré	Brownie Panna cotta exotique Crème dessert Fruit frais	Cocktail de fruits Fruit frais Charlotte aux pommes Crème brûlée
	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème Jambon grillé à la crème de moutarde Julienne de légumes Fromage ou Laitage Flan nappé au caramel	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis Mijoté de bœuf à la tomate Pommes sautées Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage de légumes de saison Cuisse de poulet aux épices barbecue Gratin de chou-fleur Fromage ou Laitage Brownie	Macédoine de légumes Chili con carne / Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz Fromage ou Laitage Cocktail 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: 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


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Lentilles corail à l'indienne Salami	Crêpe au fromage Œuf mayonnaise Salade verte, Edam et Gouda	Crème de potiron Chou façon piémontaise Haricots verts au thon	Flammeküche Rosette et cornichons Poireaux vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard / Reblochonade Pintade au thym Salade verte Boulgour	Bœuf façon thaï Calamars à la sauce piquante Légumes du wok Crumble de potiron au parmesan	Saucisse grillée Blanquette de veau aux champignons Lentilles cuisinées Riz	Lieu sauce aux crustacés Paupiette de dinde à la crème Carottes persillées Brocolis au beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Banane au chocolat Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais	Fruit frais Brioche perdue au chocolat Poire pochée aux épices Milk shake à la pomme et banane	Œufs au lait à la vanille Abricots melba Fruit frais Kouign amann	Moelleux au citron Semoule au lait Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Fruit frais
	Carottes râpées au citron Gratin savoyard / Reblochonade Salade verte Fromage ou Laitage Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Bœuf façon thaï Légumes du wok Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de potiron Saucisse grillée Lentilles cuisinées Fromage ou Laitage Œufs au lait à la vanille	Flammeküche Lieu sauce aux crustacés Carottes persillées Fromage ou Laitage Moelleux au citron

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pennes au poulet et maïs</p> <p>Radis noir, pommes Granny et vinaigrette sauce soja </p> <p>Pâté forestier</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Salade de lardons, pommes et Comté </p> <p>Rillettes et cornichons</p>	<p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Champignons à la bulgare</p> <p>Pizza</p>	<p>Potage de saison </p> <p>Rémoulade de céleri au cumin </p> <p>Calamars frits sauce tartare</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Porc au caramel </p> <p>Omelette aux fines herbes </p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Légumes sauce basquaise</p>	<p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Poisson rôti aux herbes</p> <p>Frites</p> <p>Quinoa </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce tomate / Boulettes de soja, tomates et basilic </p> <p>Sauté d'agneau aux légumes</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Embeurrée de chou </p>	<p>Marmite de la mer</p> <p>Jambon sauce madère</p> <p>Semoule</p> <p>Coquillettes</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Cookies </p> <p>Flan à la noix de coco</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Mousse au caramel au beurre salé</p> <p>Crème créole</p> <p>Moelleux aux amandes </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Entremets au praliné</p> <p>Smoothie de pomme, kiwi et orange</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Fruit frais </p> <p>Poire Belle Hélène</p> <p>Gâteau roulé et pâte à tartiner</p> <p>Compote de pommes et rhubarbe</p>
	<p>Pennes au poulet et maïs</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Haricots verts sautés</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Frites</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Mousse au caramel au beurre salé</p>	<p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Boulettes de bœuf sauce tomate / Boulettes de soja, tomates et basilic</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Potage de saison</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Semoule</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>



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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ecpsd