

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pépinettes et surimi Salade du Pêcheur Betteraves vinaigrette	Duo de carottes à la vinaigrette Riz au thon Pâté Forestier	Tomates et mozzarella Artichaut et saumon fumé Salade verte, emmental et tomates	Bruschetta Saucisson sec Chou-fleur Mimosa
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Filet de poisson Dieppoise Julienne de légumes Poêlée du chef	Hachis parmentier Curry de sot-l'y-laisse Salade verte Purée/tortis	Dahl de lentilles Omelette au fromage Riz Pilaf Lentilles	Lieu au beurre blanc Filet de dinde à la Normande Haricots beurre Légumes croquants au lait de coco
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Tarte au citron meringuée maison Fromage blanc straciatella Poire cuite aux épices	Panna cotta et coulis de fruits Liégeois Fruit frais Marbré	Compotée de fruits de saison Fruit frais Cheesecake maison Crème brûlée maison	Framboisier/fraisier maison Pêche Melba Ile flottante Fruit frais
	Salade de pépinettes et surimi Nuggets de volaille et ketchup Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Duo de carottes à la vinaigrette Hachis parmentier Salade verte Fromage ou Laitage Panna cotta et coulis de fruits	Tomates et mozzarella Dahl de lentilles Riz Pilaf Fromage ou Laitage Compotée de fruits de saison	Bruschetta Lieu au beurre blanc Haricots beurre Fromage ou Laitage Framboisier/fraisier maison



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd

**LUNDI**
**MARDI**
**JEUDI**
**VENDREDI**
**HORS D'ŒUVRE**

Salade de pommes de terre, jambon et fromage  
 Haricots verts à la vinaigrette  
 Pâté de campagne

Concombre et fromage de brebis   
 Toast au fromage de chèvre et chorizo  
 Saucisson à l'ail

Radis râpé et crème de ciboulette   
 Mousse de foie  
 Salade de boulgour, tomates et basilic

Cake aux olives et fromage  
 Cervelas aux fines herbes  
 Salade, ananas, pommes et noix

**PLATS CHAUDS ET GARNITURES**

Emincé de poulet aux abricots   
 Lieu et crème de chorizo  
 Carottes au cumin  
 Piperade

Mijoté de bœuf   
 Duo de chipolata et merguez   
 Semoule  
 Pommes vapeur

Chili con carne  
 Paupiette de dinde   
 Riz  
 Pennes

Filet de poisson à l'oseille  
 Jambon grillé  
 Brocolis  
 Bâtonnière de légumes

**PRODUIT LAITIER**

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

**DESSERTS**

Barre Bretonne  
 Faisselle au coulis de fruits  
 Flan nappé  
 Fruit frais

Fruit frais   
 Fruits sauce au chocolat  
 Chou à la chantilly  
 Mousse aux framboises au mascarpone

Fruit frais   
 Velouté aux fruits  
 Compote  
 Moelleux aux amandes maison

Œufs au lait  
 Cocktail de fruits  
 Fruit frais   
 Pop corn

Salade de pommes de terre, jambon et fromage  
 Emincé de poulet aux abricots  
 Carottes au cumin  
 Fromage ou Laitage  
 Barre Bretonne

Concombre et fromage de brebis  
 Mijoté de bœuf  
 Semoule  
 Fromage ou Laitage  
 Fruit frais

Radis râpé et crème de ciboulette  
 Chili con carne  
 Riz  
 Fromage ou Laitage  
 Fruit frais

Cake aux olives et fromage  
 Filet de poisson à l'oseille  
 Brocolis  
 Fromage ou Laitage  
 Œufs au lait



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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Céleri rémoulade  </p> <p>Lentilles, oignons et fromage de brebis en vinaigrette </p> <p>Pâté et cornichons</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Pommes de terre au thon </p> <p>Terrine de poisson</p>	<p>1er temps d'animation</p>	<p>La Parisienne (salade verte, emmental, jambon, croûtons, œufs) </p> <p>Salade au Bleu, lardons et noix </p> <p>Wraps de crudités </p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Saucisse grillée </p> <p>Steak de thon Basquaise</p> <p>Flageolets </p> <p>Purée</p>	<p>Beignets de calamars sauce Tartare</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Petits pois</p>		<p>Poulet rôti </p> <p>Poisson du jour</p> <p>Semoule épicée</p> <p>Blé</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage ou Laitage</p>	<p>Fromage ou Laitage</p>		<p>Fromage ou Laitage</p>
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Crumble aux myrtilles</p> <p>Fromage blanc et billes de céréales</p> <p>Gaufre au sucre</p>	<p>Gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat</p> <p>Salade de fruits de saison </p> <p>Fruit frais </p> <p>Mousse au citron et Spéculoos</p>		<p>Fruit frais </p> <p>Entremets</p> <p>Cookies maison</p> <p>Banane au chocolat et chantilly</p>
	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Saucisse grillée</p> <p>Flageolets</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Beignets de calamars sauce Tartare</p> <p>Crumble de courgettes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Gâteau au yaourt maison et pépites de chocolat</p>	<p>1er temps d'animation</p>	<p>La Parisienne (salade verte, emmental, jambon, croûtons, œufs)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Semoule épicée</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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpsd

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs vinaigrette   Duo de saucissons Blé au surimi	Houmous Salade de pâtes, jambon et parmesan Pâté de campagne	Champignons à la crème Toast au fromage de chèvre Assiette nordique	Taboulé maison Mousson de canard Brisures de chou-fleur vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes fromagères  Sauté de veau marengo Riz/pâtes	Emincé de dinde à la crème  Poisson du jour Haricots verts Purée de légumes	Mijoté de porc à la moutarde  Brochette de volaille  Boulgour Mogettes 	Dos de colin en croûte d'épices Boulettes de bœuf à la Provençale (VBF) Ratatouille Carottes au jus
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Liégeois Amandine maison Trio de fruits au sirop	Cake au citron maison et pavot Semoule au lait au caramel Fruit frais  Marmelade de framboises et biscuit à la cuillère	Compote meringuée Mousse au chocolat Framboisier maison Fruit frais 	Glace Brioche sauce au chocolat Vénus aux abricots Fruit frais 
	Carottes râpées et maïs vinaigrette Pâtes fromagères Fromage ou Laitage Fruit frais	Houmous Emincé de dinde à la crème Haricots verts Fromage ou Laitage Cake au citron maison et pavot	Champignons à la crème Mijoté de porc à la moutarde Boulgour Fromage ou Laitage Compote meringuée	Taboulé maison Dos de colin en croûte d'épices Ratatouille Fromage ou Laitage Glace

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](http://www.clicetmiam.fr)**

**Code à saisir : ecpesd**

	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : ecpesd