








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Melon  Guacamole et tortilla Tarte à la tomate et fromage de chèvre	Salade de blé au chorizo Rillettes et cornichons Pastèque
PLATS CHAUDS ET GARNITURES			Poulet rôti et son jus  Bœuf au paprika  Frites Salsifis persillés	Dos de lieu frais au cumin Sauté de porc au caramel  Epinards à la crème Haricots verts
PRODUIT LAITIER			Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS			Ile flottante Mousse à la fraise et mascarpone Fruit frais  Tarte au caramel au beurre salé	Cake aux fruits Entremets à la vanille et billes aux trois chocolats Salade de fruits de saison  Fruit frais 
			Melon Poulet rôti et son jus Frites Fromage ou Laitage Ile flottante	Salade de blé au chorizo Dos de lieu frais au cumin Epinards à la crème Fromage ou Laitage Cake aux 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

Tomates vinaigrette  



Salade Niçoise

Rillettes de maquereau

Taboulé

Salade César 

Salade verte, Edam et Gouda 

Duo de courgettes et carottes
sauce soja  

Betteraves à la vinaigrette 

Toast au fromage de chèvre

Piémontaise

Salami et cornichons

Salade de chou rouge et oignons
frits  

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Jambon gratiné au fromage

Sauté de veau à la Bohémienne

Lentilles au jus

Pâtes

Boulettes de bœuf

Marmite de la mer

Poêlée du chef


Julienne de légumes

Dos de colin meunière

Longe de porc marinée 

Riz

Flageolets 

Filet de dinde sauce Aigre Douce 

Merguez 

Gratin de brocolis et mozzarella

Courgettes sautées 

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Muffin aux myrtilles et chocolat
blanc

Liégeois

Cocktail de fruits

Flan nappé au caramel

Riz au lait chocolaté

Soupe de pastèque, tomates et
fraises 

Fruit frais 

Fruits sauce au chocolat 

Génoise à la confiture

Fruit frais

Glace

Clafoutis

Pain perdu 

Fruit frais 

Compote

Tomates vinaigrette

Jambon gratiné au fromage

Lentilles au jus

Fromage ou Laitage

Fruit frais

Taboulé

Boulettes de bœuf

Poêlée du chef

Fromage ou Laitage

Flan nappé au caramel

Duo de courgettes et carottes sauce soja

Dos de colin meunière

Riz

Fromage ou Laitage

Fruits sauce au chocolat

Piémontaise

Filet de dinde sauce Aigre Douce

Gratin de brocolis et mozzarella

Fromage ou Laitage

Clafoutis



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 riz, tomates et basilic 
Terrine de campagne
Melon  


Tzaziki
Pommes de terre, oignons rouges et fromage
Rillettes de saumon


Salade de pâtes à la Romaine (pâtes, poulet, tomates, mozzarella et sauce fromagère) 
Toast au thon
Cervelas vinaigrette




La Coleslaw maison  
Tomates au pesto 
Oignons frits

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Paupiette de veau au romarin
Andouillette et compotée d'oignons la moutarde
Panaché de haricots
Brunoise de légumes

Pâtes à la bolognaise
Saumon rôti et pesto
Salade verte 
Boullgour

Fondant de porc au miel 
Viennoise de volaille
Carottes glacées
Ratatouille

Brandade de poisson
Travers de porc caramélisé 
Salade verte 
Purée/mogettes à l'ail (locales) 

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fromage blanc aux Spéculoos
Pêche Melba
Quatre-quarts
Fruit frais 

Fruit frais 
Entremets au caramel
Ananas rôti au miel
Crumble à la poire et au chocolat

Chou à la crème
Panna cotta et brisures de Daim
Smoothies
Fruit frais 

Mousse au citron vert
Fruit frais 
Brownie
Œufs (locaux) au lait, pain d'épices et pommes 

Salade de riz, tomates et basilic
Paupiette de veau au romarin
Panaché de haricots
Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux Spéculoos

Tzaziki
Pâtes à la bolognaise
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade de pâtes à la Romaine (pâtes, poulet, tomates, mozzarella et sauce fromagère)
Fondant de porc au miel
Carottes glacées
Fromage ou Laitage
Chou à la crème

La Coleslaw maison
Brandade de poisson
Salade verte
Fromage ou Laitage
Mousse au citron vert



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 : ecpsd

LUNDI
MARDI
JEUDI
VENDREDI
HORS D'ŒUVRE

Blé Tex Mex 
 Salade d'asperges et chiffonnade de jambon
 Melon 



Céleri aux pommes Granny  
 Salade de frisée aux croûtons et lardons 
 Radis et beurre 



Duo de melon et pastèque 
 Sardines au citron
 Pizzetta



Pâté de foie
 Boulgour Libanais
 Emincé bicolore vinaigrette  

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Sauté de porc aux oignons grelots
 Gigot d'agneau à la sarriette
 Petits pois à la française
 Poêlée de courgettes et aubergines

Carbonade de bœuf 
 Poisson du jour
 Frites
 Quinoa 

Couscous maison
 Gratin malouin
 Légumes du couscous/semoule 
 Salade verte 

Carbonara de poisson
 Escalope de dinde à l'italienne 
 Pâtes
 Céleri Niçoise 

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERTS

Gâteau au chocolat maison
 Milk shake aux fruits
 Fruit frais 
 Crème dessert

Fruit frais 
 Semoule au lait et caramel au beurre salé
 Pudding aux pommes
 Compote de pêches

Mousse à la noix de coco et coulis de mangue
 Flan nappé au caramel
 Muffin aux pépites de chocolat
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Biscuit roulé
 Crème Normande
 Salade de fruits de saison 

Blé Tex Mex
 Sauté de porc aux oignons grelots
 Petits pois à la française
 Fromage ou Laitage
 Gâteau au chocolat maison

Céleri aux pommes Granny
 Carbonade de bœuf
 Frites
 Fromage ou Laitage
 Fruit frais

Duo de melon et pastèque
 Couscous maison
 Légumes du couscous/semoule
 Fromage ou Laitage
 Mousse à la noix de coco et coulis de mangue

Pâté de foie
 Carbonara de poisson
 Pâtes
 Fromage ou Laitage
 Fruit frais



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 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 straciattella 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

Code à saisir : ecpesd