

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre aux oignons rouges Carottes râpées en vinaigrette Terrine de saumon sauce cocktail	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Céleri rémoulade Bruschetta	Toast au maquereau et citron Betteraves vinaigrette Rillettes & cornichons
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Poitrine de porc aux abricots Ratatouille Duo de chou-fleur et brocolis	Poisson du jour sauce Dieppoise Escalope de poulet sauce suprême Tortis Semoule	Jambon braisé à l'ananas Veau marengo Purée Trio de céréales	Boulettes de boeuf aux champignons Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Fricassée de champignons aux légumes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Velouté aux fruits Beignet Fruit frais	Fruit frais Pomme râpée au citron et au miel Faisselle au caramel Far breton	Fruit frais Entremets au praliné & Spéculoos Clafoutis Fromage blanc	Galette des rois Roulé au chocolat et à la noix de coco Mousse au caramel & Carambar Fruit frais
	Salade de pommes de terre aux oignons rouges Pané au fromage Ratatouille Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Poisson du jour sauce Dieppoise Tortis Fromage ou Laitage Fruit frais	Crème de carottes à la Vache Qui Rit Jambon braisé à l'ananas Purée Fromage ou Laitage Fruit frais	Toast au maquereau et citron Boulettes de boeuf aux champignons Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Galette des rois

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	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème  Cake au chorizo  Macédoine	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Pamplemousse  Pâté de campagne	Potage de légumes  Endives et crème fouettée aux herbes  Duo de saucissons	Emincé Bicolore  Friand au fromage  Chou blanc au fromage
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau  Merlu pané au citron  Julienne de légumes  Epinards	Bœuf à la tomate  Cuisse de poulet aux épices barbecue  Frites  Blé	Rôti de porc aux pommes  Omelette au fromage  Gratin de chou-fleur  Carottes au jus	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	Fruit frais  Brioche au chocolat  Pomme cuite aux raisins confits et pain d'épices  Crème dessert	Flan nappé au caramel  Fromage blanc aux framboises  Gâteau bulgare & crème anglaise  Fruit frais	Tarte au chocolat  Tiramisu au café  Ile flottante  Fruit frais	Cocktail de fruits  Fruit frais  Charlotte aux pommes  Crème brûlée
	Salade de perles océane: perlines, tomates, surimi sauce crème  Paupiette de veau  Julienne de légumes  Fromage ou Laitage  Fruit frais	Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Bœuf à la tomate  Frites  Fromage ou Laitage  Flan nappé au caramel	Potage de légumes  Rôti de porc aux pommes  Gratin de chou-fleur  Fromage ou Laitage  Tarte au chocolat	Emincé Bicolore  Chili con carne  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](http://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  
Terrine de campagne au poivre vert  
Céleri râpé à la moutarde à l'Ancienne  



Crème de potiron    
Chou façon piémontaise  
Flammekueche


Salade verte, Edam et Gouda   
Tortis au jambon et Mimolette  
Rosette et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Gratin Savoyard  
Reblochonade/Pintade au thym   
Salade verte   
Semoule/gratin de pommes de terre

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   
Boullgour aux petits légumes

Lieu aux moules et curcuma  
Escalope de dinde à la crème   
Brocolis au beurre  
Panaché de haricots

PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais   
Milk shake exotique  
Quatre-quarts et crème anglaise  
Fromage blanc au miel

Œufs au lait à la vanille  
Tartelette à la chantilly et aux framboises  
Poire pochée aux épices  
Fruit frais 

Compote  
Abricots Melba  
Fruit frais   
Brownie

Kouign amann  
Riz au lait et coulis de fruits rouges  
Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère  
Fruit frais 

Carottes râpées au citron  
Gratin Savoyard  
Salade verte  
Fromage ou Laitage  
Fruit frais

Crêpe au fromage  
Bœuf façon Thaï  
Légumes du wok  
Fromage ou Laitage  
Œufs au lait à la vanille

Crème de potiron  
Saucisse grillée  
Lentilles cuisinées  
Fromage ou Laitage  
Compote

Salade verte, Edam et Gouda  
Lieu aux moules et curcuma  
Brocolis au beurre  
Fromage ou Laitage  
Kouign amann



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>Taboulé</p> <p>Pâté Forestier</p> <p>Radis noir, pommes Granny &amp; vinaigrette sauce soja  </p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Salade de lardons, pommes et comté </p> <p>Tartelette aux oignons</p>	<p>Betteraves persillées </p> <p>Champignons à la bulgare</p> <p>Wrap de crudités et cream cheese </p>	<p>Potage </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>Poêlée du chef</p> <p>Mélange Basquaise</p>	<p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Poisson rôti aux herbes</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Steak haché</p> <p>Boulettes de soja, tomates et basilic/Sauté d'agneau aux légumes </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Embeurrée de chou</p>	<p>Marmite de la mer</p> <p>Jambon sauce madère</p> <p>Riz</p> <p>Flageolets à l'échalote </p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Donut</p> <p>Banane au chocolat</p> <p>Liégeois à la vanille</p>	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème créole</p> <p>Moelleux aux amandes</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Chou à la crème</p> <p>Tarte au citron meringuée</p> <p>Smoothie de pomme, kiwi &amp; orange </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Poire Belle Hélène</p> <p>Fruit frais </p> <p>Gâteau roulé</p> <p>Compote de pommes et rhubarbe</p>
	<p>Taboulé</p> <p>Porc au caramel</p> <p>Poêlée du chef</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Émincé de dinde aux champignons</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Betteraves persillées</p> <p>Steak haché</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Chou à la crème</p>	<p>Potage</p> <p>Marmite de la mer</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Poire Belle Hélène</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	Râpé de légumes au vinaigre balsamique Endives au fromage, vinaigrette au miel Saucissons panachés	Riz au surimi et ciboulette Toast de sardines & chiffonnade de salade Carottes râpées au citron	Salade Croquante au chou chinois et fromage Cervelas vinaigrette Brocolis à la Parisienne	Velouté de butternut Chou rouge, pommes Granny, fenouil & Mimolette Pâté de foie
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la Carbonara Gratin de pâtes au fromage/Aile de raie aux câpres Pâtes Boulgour	Poulet sauce Tex Mex Cari de bœuf façon Créole Petits pois à la française Bâtonnière de légumes	Dos de colin meunière Sauté de veau au fenouil Epinards à la crème Poêlée de navets confits	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Semoule épicée Riz Pilaf
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais Tarte au chocolat noir & copeaux blancs	Fruit frais Cake au citron Poire à la cannelle Panna cotta & Oréos	Crêpe Tiramisu Salade de fruits frais Fruit frais	Entremets au chocolat Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé Fruit frais
	Râpé de légumes au vinaigre balsamique Pâtes à la Carbonara Pâtes Fromage ou Laitage Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Poulet sauce Tex Mex Petits pois à la française Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade Croquante au chou chinois et fromage Dos de colin meunière Epinards à la crème Fromage ou Laitage Crêpe	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel Semoule épicée Fromage ou Laitage Entremets 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**


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : ecpesd