

HORS D'ŒUVRE

Riz au surimi



Salami

Radis, carottes et
pommes



Tomates et
mozzarella



Concombre
bulgare



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Jambon rôti sauce
au miel



Steak haché

Sauté de dinde



Paupiette de veau à
la moutarde

Filet de poisson



Duo de
courgettes et
aubergines



Purée de légumes

Gratin dauphinois

Petits pois

Riz

DESSERT

Fruits au sirop

Fruit frais



Compote de
pommes et
framboises

Muffin aux pépites
de chocolat

Pêche et fraises
melba



Producteurs locaux
Boulangerie de la Ferrière (pain)
Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillants)
Viandissime (porc, bœuf)
Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème desserts bio)
Mahot (pommes de terre fraîches)
Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)
SarI Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
Aquaquel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)
Béziau (volailles, lapin, canard)
Biocop (produits laitiers)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Les viandes entières de bœuf, porc, dinde et volaille servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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

Code à saisir : H70I3I

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
et maïs



Concombre
bulgare



MERCREDI

Salade du chef
(croûtons, dés de
volaille et tomates)



Salade de
cervelas

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Hachis
parmentier



Poisson pané

Rougail de
saucisse

Boeuf à la
provençale



Poulet rôti



Salade verte



Ratatouille

Riz / Légumes du
rougail

Pommes de terre au
four

Courgettes
sautées

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Fromage (bio) et
salade de fruits
de saison
(maison)



Fruit frais



Clafoutis



Producteurs locaux
Boulangerie de la Ferrière (pain)
Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillants)
Viandissime (porc, bœuf)
Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème desserts bio)
Mahot (pommes de terre fraîches)
Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)
Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
Aquaquel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)
Béziau (volailles, lapin, canard)
Biocop (produits laitiers)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"










Les viandes entières de bœuf, porc, dinde et volaille servies dans votre restaurant sont 100% françaises.




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

Code à saisir : H70I3I

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Emincé bicolore  		Pâté de foie	Salade verte (bio), Edam et Gouda  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Veau marengo 	Jambon braisé 	Emincé de bœuf 	Sauté de volaille sauce basquaise 	Poisson du marché
	Coquillettes 	Poêlée du chef  	Lentilles 	Légumes à la basquaise 	Boulgour
DESSERT	Crumble à la pomme 	Crème dessert	Fromage et fruit frais (bio)  	Cocktail de fruits frais 	Glace

 **Producteurs locaux**
 Boulangerie de la Ferrière (pain)
 Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
 Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillants)
 Viandissime (porc, bœuf)
 Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème desserts bio)
 Mahot (pommes de terre fraîches)
 Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)
 Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
 Aquaquel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)
 Béziau (volailles, lapin, canard)
 Biocop (produits laitiers)

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plats "fait maison"**

 **Les viandes entières de bœuf, porc, dinde et volaille servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**



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

Code à saisir : H70I3I

**LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !**



HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Pamplemousse


Melon 

Cœufs mimosa 


Tomates (bio) à l'huile d'olive  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Fondant de porc 

Pâtes à la bolognaise 

Pain de mie complet et crème "cheese thon"

Fricassée de dinde à la méridionale 

Brandade de poisson 

Haricots verts 

Chips




Poêlée méridionale  

Salade verte 

DESSERT


Fruit frais  

Fromage blanc et son coulis de fruits

Fromage (bio) et muffin aux pépites (maison)   

Fruit frais 

Compote de fruits

 **Producteurs locaux**
Boulangerie de la Ferrière (pain)
Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillants)
Viandissime (porc, bœuf)
Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème desserts bio)
Mahot (pommes de terre fraîches)
Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)
SarI Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
Aquaquel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)
Béziau (volailles, lapin, canard)
Biocop (produits laitiers)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Les viandes entières de bœuf, porc, dinde et volaille servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette

MARDI

Pastèque



JEUDI

Pâtes au pesto



VENDREDI

Concombre
bulgare



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de
volaille

Dos de colin

Hachis printanier



Jambon grillé



Saumon sauce au
beurre blanc



Petits pois



Epinards à la
crème



Salade verte



Carottes vichy



Semoule

DESSERT

Fruit frais



Fromage et
gâteau au yaourt
(maison)




Mousseline aux
fruits

Fruit frais



Compote de
pommes et
framboises

 **Producteurs locaux**
Boulangerie de la Ferrière (pain)
Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillants)
Viandissime (porc, bœuf)
Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème desserts bio)
Mahot (pommes de terre fraîches)
Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)
Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
Aquaquel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)
Béziau (volailles, lapin, canard)
Biocop (produits laitiers)



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Les viandes entières de bœuf, porc, dinde et volaille servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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

Code à saisir : H70I3I

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**