

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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Duo de melons 




Salade russe

Boullgour au surimi

Carottes râpées  

Paupiette de veau  
  
Haricots verts 

Tortillas de patatas   
  
Salade verte 

Sauté de boeuf   
  
Bâtonnière de légumes  

Filet de poulet rôti   
  
Ratatouille

Poisson du marché  
  
Riz aux petits légumes


Fromage (bio) et fruit frais  

Flan nappé

Tarte au citron 

Fruit frais  

Mousse au caramel au beurre salé 

 **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.**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

Piémontaise



Rillettes de sardines

Salade verte,  
croûtons et  
lardons



Saucisse grillée

Filet de merlu  
pané

Couscous de  
poulet



Sauté de porc



Sauté de bœuf  
tex mex

Purée



Gratin de  
courgettes



Semoule (bio) /  
Légumes du  
couscous



Duo de haricots



Riz colombo

Fromage (bio) et  
fruit frais



Mousseline à la  
framboise



Compote de fruits

Flan pâtissier



Fruit frais



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Melon



MARDI

Céleri râpé



MERCREDI

Tomates et mozzarella



JEUDI

Salade de concombre bulgare, riz et maïs



VENDREDI

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes (bio) à la carbonara



Steak haché

Sauté de dinde au curry



Mijoté de porc à la moutarde



Dos de colin rôti

DESSERT

Velouté aux fruits

Fromage et fruit frais



Mousse à la passion




Fruit frais



Ile flottante



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !