

HORS D'ŒUVRE

Melon



Céleri râpé



Tomates et mozzarella



Salade de concombre bulgare, riz et maïs



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)
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

Duo de carottes
jaune et orange
au curry



Pâté forestier

MERCREDI

Tomates (bio) et
maïs



Betteraves
vinaigrette

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Hachis
parmentier



Cuisse de poulet



Duo de chipolata
et merguez

Boeuf à la
provençale



Poisson du jour

Salade verte



Petits pois



Semoule

Coquillettes

Epinards



DESSERT

Compote de
pommes

Fruit frais



Fromage (bio) et
pêche rôtie



Fruit frais



Brownie



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

LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

 **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 (moquettes, 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.**


Piémontaise 


Tomates vinaigrette 

Râpé de courgettes et carottes au curry 

Pâté de lapin

Sauté de veau

Marmite de la mer 

Palette de porc braisée 

Boulettes de bœuf

Emincé de volaille à l'indienne 


Moquettes 

Fondue de poireaux 


Riz

Pommes de terre persillées

Gratin de brocolis 

Fromage (bio) et fruit frais 

Entremets au chocolat 

Crumble de pommes et rhubarbe 

Fruit frais 

Glace



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

LUNDI

Salade de cœurs de palmier

MARDI

MERCREDI

Betteraves en cappuccino



JEUDI

Œuf mayonnaise



VENDREDI

Tomates (bio) à l'huile d'olive



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané

Fricassée de dinde à la normande



Sauté de porc au curcuma



Paleron sauce diable



Poisson du marché sauce au citron

Pommes de terre rôties

Ratatouille

Semoule



Carottes glacées



Riz aux petits légumes

DESSERT

Compote de pommes



Fromage (bio) et fruit frais



Liégeois au chocolat

Fruit frais



Cheesecake



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

Pommes de terre,
jambon et
tomates



Melon



MERCREDI

Tomates (bio) au
fromage de brebis



Salade de pâtes

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Emincé de volaille



Poisson meunière

Hachis printanier



Pilon de poulet

Jambon grillé



Petits pois



Gratin de
courgettes,
tomates et
fromage



Salade verte



Légumes du tajine

Brocolis



DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc au
caramel



Fromage (bio) et
fruit frais




Mousse à la fraise



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

Code à saisir : H70I3I

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

HORS D'ŒUVRE

Salade chef

Pâté de
campagne

MERCREDI

Céleri rémoulade



Croque-monsieur

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau
sauce au paprika

Sauté de bœuf
aux quatre épices



Quiche aux
légumes

Emincé de poulet à
la noix de coco



Poisson du
marché

Carottes vichy



Pâtes



Salade verte



Riz

Haricots beurre



DESSERT

Fruit frais



Panna cotta au
coulis de fruits



Fromage (bio) et
fruit frais



Fruit frais



Tarte au chocolat



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 !