


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade chef	Pâté de campagne		Céleri rémoulade 	Croque-monsieur
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce au paprika  Carottes vichy 	Sauté de bœuf aux quatre épices    Pâtes 	Quiche aux légumes  Salade verte 	Emincé de poulet à la noix de coco    Riz	Poisson du marché  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)  
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

Tomates  
vinaigrette



Salade verte,  
Edam et Gouda



Betteraves  
vinaigrette



Cake au fromage



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Chili con carne



Cuisse de poulet



Saucisse fumée



Riz

Brocolis



Lentilles



Filet de poisson à  
l'oseille

Panaché de  
légumes



DESSERT

Fruit frais



Compote et  
biscuit

Flan nappé

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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Rillettes

Carottes râpées



Cervelas  
vinaigrette

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Daube à la  
provençale



Saucisse grillée

Couscous de  
poulet



Sauté de porc



Filet de poisson à  
la crème de persil

Purée

Courgettes  
sautées



Semoule

Haricots verts



Pâtes

DESSERT

Fruit frais



Fromage / Tarte  
au citron (maison)



Fromage (bio) /  
Compote et  
biscuit




Gâteau aux  
pommes



Yaourt



 **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

 **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

Carottes (bio)  
râpées et maïs



Céleri râpé aux  
pommes



Salade chef

Betteraves  
vinaigrette



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Hachis  
parmentier



Rôti de dinde



Duo de chipolata  
et merguez

Boeuf bourguignon



Salade verte



Tomates à la  
provençale



Haricots verts



Haricots blancs

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Fruit frais



Blanc-manger à la  
noix de coco



**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 !