

HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre  
au thon

Carottes et chou  
râpés



Macédoine de  
légumes

Potage



Terrine de  
légumes

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Poulet rôti



Lasagnes de  
poisson



Sauté de porc au  
caramel



Boulettes de bœuf

Poisson sauce  
safranée

Haricots verts

Salade verte



Pommes de terre  
au four

Poêlée basquaise

Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Mousse au  
chocolat



Tarte aux pommes



Fruit frais



Producteurs locaux

Boulangerie Paquereau (pain bio)

Boulangerie Neveur (pain CRC)

Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème dessert bio)

Mahot (pommes de terre fraîches)

Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)

Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Aquasel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)

Béziau (volailles, lapin, canard)



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

Taboulé



MARDI

Salade de lentilles



MERCREDI

Betteraves à l'orange



JEUDI

Duo de carottes et céleri



VENDREDI

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Steak haché

Pilon de poulet sauce tex mex



Navarin d'agneau

Mijoté de porc au miel



Dos de colin meunière

Poêlée du chef

Purée de pommes de terre et potiron



Carottes glacées



Tagliatelles

Brunoise de légumes

DESSERT

Entremets à la vanille



Fromage (bio) et banane



Marbré



Compote de fruits

Semoule au lait



Producteurs locaux

Boulangerie Paquereau (pain bio)

Boulangerie Neveur (pain CRC)

Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viadissime (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème dessert bio)

Mahot (pommes de terre fraîches)

Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)

Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Aquasel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)

Béziau (volailles, lapin, canard)



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

Salade verte,  
Edam et Gouda



Potage



Chou blanc  
vinaigrette



Carottes râpées au  
curry



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Sauté de volaille  
au lait de coco



Paupiette de veau

Cordon bleu



Cassoulet

Poisson au beurre  
nantais

Purée de légumes



Petits pois

Epinards à la  
crème

Haricots plats

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc de  
la Futaie et  
brisures de Daim



Riz au lait (lait  
bio)



Pomme au four



Fromage (bio) et  
muffin au  
chocolat (maison)



Producteurs locaux

Boulangerie Paquereau (pain bio)

Boulangerie Neveur (pain CRC)

Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème dessert bio)

Mahot (pommes de terre fraîches)

Gaec Guinebaud (moquettes, oeufs)

Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Aquasel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)

Béziau (volailles, lapin, canard)



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

Salade de pâtes  
au surimi



Betteraves  
vinaigrette



Endives, pommes  
Granny au Bleu



JEUDI



VENDREDI

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Fondant de porc à  
la dijonnaise



Brandade de  
poisson



Emincé de bœuf



Poisson du jour

Carottes au jus

Salade verte



Boulgour

Brocolis

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Entremets au  
chocolat



Fromage (bio),  
compote de  
pommes et  
biscuit



Producteurs locaux

Boulangerie Paquereau (pain bio)

Boulangerie Neveur (pain CRC)

Gaec Le Châtaignier (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie (yaourt et crème dessert bio)

Mahot (pommes de terre fraîches)

Gaec Guinebaud (mogettes, oeufs)

Sarl Orsonneau (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Aquasel (gros sel, fleur de sel de Noirmoutier)

Béziau (volailles, lapin, canard)



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



**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

Pâté de campagne

  
BONNE  
année!

Bruschetta

Oeuf mayonnaise 

Nuggets de volaille  
  
Duo de chou-fleur et brocolis

Bœuf bourguignon   
  
Pâtes 

Jambon braisé sauce charcutière   
  
Poêlée forestière

Cassolette de poisson  
  
Pommes de terre à la vapeur

Fromage (bio) et chocolat liégeois 

Fruit frais 

Fromage blanc  

Fruit frais  

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

 **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 !**