

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 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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves
vinaigrette

Œuf mimosa 

Potage 

Céleri aux
pommes 

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de porc à la
dijonnaise 

Petits pois

Bœuf
bourguignon 

Semoule 

Poulet rôti

Carottes glacées

Tartiflette

Salade verte

Poisson du
marché

Haricots verts 

DESSERT

Fromage (bio) et
gaufre 

Fruit frais 

Riz au lait 

Fruit frais 

Moelleux au
chocolat 

 **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)
SarI 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.**

CLIC&MIAM!

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

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI



MARDI

Salade du chef:
croûtons, dés de
volaille et
emmental



Sauté de dinde
marengo



Farfalles

Yaourt de La
Futaie



MERCREDI

Salade de
pommes de terre,
maïs et thon

Colombo de porc



Légumes du
colombo

Salade de fruits



JEUDI



VENDREDI

Poisson du
marché

Gratin de chou-
fleur



Fromage (bio) et
tarte aux poires



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

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

Crêpe au fromage

Salade verte,
Edam et Gouda 

Crème de potiron 

Rillettes

Emincé de porc à
la moutarde  

Pâtes

Bœuf façon thaï 

Haricots
panachés

Saucisse 

Lentilles

Filet de dinde 

Carottes au jus 

Filet de lieu sauce
aurore

Riz 

Fromage (bio) et
fruit frais  

Fromage blanc de
la Futaie  

Compote de
pommes et
biscuit 

Flan pâtissier 

Rose des sables 

 **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)
SarI 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.**

CLIC&MIAM!

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
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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !