

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 (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

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

Betteraves
vinaigrette

Œuf mimosa 

Potage 

Céleri aux
pommes 

Sauté de porc à la
dijonnaise 

Petits pois

Bœuf
bourguignon 

Semoule 


Poulet rôti

Carottes glacées

Tartiflette

Salade verte

Poisson du
marché

Haricots verts 


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



Salade de
pommes de terre,
maïs et thon

Sauté de dinde
marengo



Colombo de porc



Farfalles

Légumes du
colombo

Yaourt de La
Futaie



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Crêpe au fromage

Salade verte,
Edam et Gouda



Crème de potiron



Rillettes

Emincé de porc à
la moutarde



Bœuf façon thaï



Saucisse



Filet de dinde



Filet de lieu sauce
aurore

Pâtes

Haricots
panachés

Lentilles

Carottes au jus



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)

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

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 !