

HORS D'ŒUVRE

Piémontaise



Toast de chorizo
et fromage de
chèvre



Potage



Salade coleslaw



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pilon de poulet
tex mex



Steak haché de
bœuf

Navarin d'agneau



Saucisse fumée
sauce moutarde

Dos de lieu noir
au beurre nantais

Carottes glacées



Pâtes



Pommes vapeur

Purée de potiron



Brocolis

DESSERT

Crème dessert

Fromage et fruit
frais



Entremets à la
vanille (au lait
bio) et biscuit



Fruit frais



Crêpe de la
Chandeleur



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

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Betteraves vinaigrette 

Potage 



Pizzetta 

Cordon bleu 
Purée de légumes

Jambon grillé 
Mogettes 

Sauté de dinde au curry  
Haricots beurre

Poisson aux petits légumes
Epinards à la crème

Fromage (bio) et fruit frais  

Yaourt de la Futaie  

Chou à la crème

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)
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.**



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

Mousse de foie

Salade et
pommes Granny
au fromage de
brebis 

Potage 

Salade, cœurs de
palmier et maïs 

Bourguignon de
bœuf 

Haricots verts

Émincé de volaille
à la
méditerranéenne 

Semoule 

Porc à la
Dijonnaise 

Pommes de terre
au four

Cuisse de poulet 

Riz

Poisson du jour

Gratin de chou-
fleur 

Fromage /
Compote (bio) et
madeleine 

Fruit frais 

Crème au caramel

Fruit frais 

Muffin aux
pépites de
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.**



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

Piémontaise



Radis noir et
pommes râpés,
vinaigrette au
curry



Toast au fromage
de chèvre



Potage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Blanquette de
dinde



Rougail de
saucisse



Boeuf
bourguignon



Porc au caramel



Gratin de poisson



Carottes



Riz

Semoule

Haricots plats

Salade verte



DESSERT

Flan nappé au
caramel

Fromage (bio) et
fruit frais



Œufs au lait



Fruit frais



Crème dessert 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 (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

Pâté de campagne

Salade océane

MERCREDI

Potage



Bruschetta

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti



Bœuf au paprika

Tajine de volaille



Tartiflette

Poisson du marché

Petits pois



Duo de chou-fleur (bio) et brocolis



Légumes du tajine

Salade verte



Poêlée de légumes

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Fromage (bio) / Compote et biscuit



Fruit frais



Yaourt de la Futaie



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 !