

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.**

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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

DESSERT

Salade du chef :  
Mimolette, maïs  
et boulgour

Duo de carottes  
râpées et chou en  
vinaigrette



Potage

Cervelas  
vinaigrette

Sauté de dinde  
Marengo



Colombo de porc



Pizza

Pâtes (bio) à la  
bolognaise



Poisson du  
marché

Riz

Brocolis



Salade verte



Fromage râpé

Haricots verts



Fromage (bio) et  
fruit frais



Fruit frais



Compote et  
biscuits



Yaourt nature sucré



Galette des rois



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

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Crêpe au fromage

Salade verte,  
Edam et Gouda



Potage



Betteraves  
vinaigrette



Bœuf  
bourguignon

Poisson meunière

Couscous de  
volaille

Jambon grillé



Hachis  
parmentier



Carottes



Épinards à la  
crème

Semoule



Lentilles



Salade verte



DESSERT

Fromage et  
gaufre

Fruit frais



Flan pâtissier



Yaourt de La Futaie



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Salade de  
pommes de terre,  
dés de volaille et  
maïs

MARDI

Potage



MERCREDI

Macédoine au  
surimi

JEUDI

Carottes râpées



VENDREDI

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Sauté de porc



Brandade de  
poisson

Poulet rôti



Boulettes de bœuf  
aux quatre épices

Poisson du jour

Petits pois à la  
paysanne

Salade verte



Boulgour aux  
petits légumes

Haricots verts



Riz



DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Mousse au  
chocolat



Muffin aux éclats de  
caramel



Fromage et 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

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 (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 !