

HORS D'ŒUVRE

Salade du chef:
Riz, Mimolette et
maïs



MARDI

Duo de radis



MERCREDI

Carottes râpées



JEUDI

Céleri rémoulade



VENDREDI

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis
parmentier



Jambon grillé

Sauté de dinde au
curry



Poisson aux petits
légumes

Brocolis

Salade verte



Farfalles



Semoule aux petits
légumes

Gratin d'épinards
et pommes de
terre



DESSERT

Fromage blanc



Fromage (bio) et
fruit frais



Fruits au sirop

Entremets à la
vanille



Gaufre au sucre



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

Crêpe au fromage

MARDI

Saalde de cœurs
de palmiers, maïs
et thon

MERCREDI

Endives, pommes
Granny et Gouda



JEUDI

VENDREDI

Roulé de jambon
et macédoine

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Bœuf
bourguignon



Sauté de porc



Poulet basquaise



Gratin malouin
(Bœuf haché, chou
fleur, béchamel)



Poisson du jour
sauce aurore

Haricots verts



Lentilles



Poêlée basquaise

Riz



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais



Tropézienne



Fromage (bio) et
gâteau de semoule
au caramel maison



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 !

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade mexicaine
(Haricots rouges,
riz, maïs)



Carottes râpées



Salade de
cervelas



LUNDI

de Pâques

Escalope de dinde
à la crème



Steak haché

Rôti de porc



Filet de poisson

Bouquetière de
légumes

Coquillettes

Mogettes



Purée de carottes



Clafoutis aux
fruits de saison



Fromage (bio) et
fruit frais



Fromage blanc au
miel



Eclair



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

Toast au fromage
de chèvre



Betteraves
vinaigrette

Pamplemousse



Œuf mimosa



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de
volaille

Épinards à la
crème



Mijoté de bœuf



Semoule

Curry de dinde



Pommes rissolées

Rougail de saucisse



Riz (bio) et légumes
du rougail



Poisson du jour

Petits pois

DESSERT

Vénus à l'abricot

Flan nappé au
caramel



Fruit frais



Pomme au four

Fromage (bio) et
beignet



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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					

 **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 !**