

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 !

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

DESSERT

Salade du chef:
boulgour,
Mimolette et
maïs



Macédoine au
surimi

Saucisson à l'ail

Carottes râpées



Sauté de dinde
marengo



Filet de merlu
pané

Colombo de porc



Emincé de bœuf au
paprika



Poisson du jour

Riz

Brocolis

Pâtes (+Fromage
râpé)



Haricots verts

Semoule

Fromage et fruit
frais



Yaourt de La
Futaie



Émincé de poires,
Spéculoos et
caramel



Clafoutis aux fruits
de saison



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

Betteraves
vinaigrette



Rillettes et
cornichons

Salade d'endives
au fromage



Crêpe au fromage

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin savoyard



Bœuf façon thaï



Couscous



Mijoté de porc à la
moutarde

Filet de lieu

Salade verte



Légumes du wok

Lentilles



Purée de carottes



DESSERT

Fruit frais



Riz au lait



Entremets au
chocolat



Fromage (bio) et
fruit frais



Duo de fromage
blanc et compote



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

Salade de blé au thon



MARDI

Carottes râpées



MERCREDI

Pamplemousse



JEUDI

Pâté de campagne

VENDREDI

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Sauté de porc au miel



Paupiette de veau sauce forestière

Poulet rôti



Mijoté de bœuf



Poisson du jour sauce crustacés



Petits pois

Pâtes (+Fromage râpé)

Pommes rissolées

Carottes glacées



Riz

DESSERT

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Flan nappé au caramel



Far breton



Fromage (bio) et pomme grand-mère



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

Piémontaise 

Betteraves vinaigrette 

Salade croquante et fromage 

Salade coleslaw vinaigrette  

Pâtes (bio) sauce bolognaise 

Fromage râpé

Pilon de poulet sauce tex mex 

Poêlée du chef

Navarin d'agneau 

Riz

Saucisse aux herbes 

Flageolets 

Dos de colin meunière

Haricots panachés 

Fromage et fruit frais 

Crème renversée  

Compote et biscuit

Yaourt de La Futaie aromatisé  

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.**



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

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 !