

## HORS D'ŒUVRE

Potage du jour



## MARDI

Salade de penne  
(bio) au jambon  
et fromage



## MERCREDI

Haricots verts au  
thon en  
vinaigrette



## JEUDI

Rémoulade de  
panais et carottes



## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel



Poisson du jour  
rôti aux herbes

Paupiette de veau

Falafels de fèves  
et coriandre



Blanquette de  
dinde



Flageolets à  
l'échalote



Poêlée du chef

Purée de pommes  
de terre

Carottes au jus

Riz pilaf



## DESSERT

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Entremets à la  
vanille et chantilly



Fromage (bio) et  
gâteau roulé à la  
pâte à tartiner  
(maison)



Compote de fruits



### Producteurs locaux

Boulangerie Neveu - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (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"



### Plat végétarien



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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Taboulé à l'orientale 	Salade de pomelo et crevettes sauce cocktail	Velouté de butternut 	Salade de pommes de terre aux oignons rouges et lardons 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Farfalles à la crème de champignons et parmesan   Salade verte 	Émincé de volaille au curry   Petits pois 	Jambalaya  Riz 	Mijoté de porc au miel   Lentilles 	Poisson meunière Mélange façon basquaise
DESSERT	Fromage (bio) et cocktail de fruits 	Crème dessert au caramel 	Panna cotta et Oréo 	Fruit frais  	Chou à la crème 

 **Producteurs locaux**  
 Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (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"**

 **Plat végétarien**

 **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

Feuilleté au fromage

Potage du jour



## MERCREDI

Repas de Noël

## VENDREDI

Salade de blé au surimi

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Brandade de poisson



Tajine de pois chiches aux fruits secs



Pot au feu



Haricots verts à l'ail



Salade verte



Semoule (bio) et légumes du couscous



Légumes du pot au feu

## DESSERT

Fromage blanc au coulis fruits de la passion

Fruit frais



Fromage et crumble de fruits (maison)



Entremets au chocolat



### Producteurs locaux

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (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"



### Plat végétarien



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

Potage du jour



Riz au thon et  
crème d'aneth



Menu de Noël

Mousse de foie

Betteraves à la  
vinaigrette



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Escalope  
viennoise

Bœuf  
bourguignon



Dos de colin sauce  
aurore



Semoule aux  
petits légumes

(carottes)

Écrasé de  
butternut

Fondue de  
poireaux

DESSERT

Fruit frais



Yaourt de la  
Futaie



Ile flottante et  
biscuit à la cuillère



Compote de fruits



Producteurs locaux

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (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"



Plat végétarien



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 !

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



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (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"**



**Plat végétarien**



**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 !**