

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



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.




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	Saucisson à l'ail	Betteraves vinaigrette 	Potage de légumes 		Salade de pommes de terre, lardons et fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille marengo   Riz créole	Pané au fromage  Semoule et rataouille	Jambon grillé Lentilles cuisinées 	Goulash de boeuf   Farfalles 	Poisson du jour au beurre blanc Haricots verts à l'ail 
DESSERT	Fruit frais  	Chocolat liégeois	Flan parisien 	Fromage et fruit frais 	Galette des rois

 **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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
 ÉQUIPE VOUS
 SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane 	Velouté de potiron à la Vache Qui Rit 	Salade Eve: pommes, radis noir, maïs, salade verte et vinaigrette  	Crêpe au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau à la crème Carottes au jus 	Dos de colin au citron Purée de pommes de terre	Pizza au poulet et mozzarella  Salade verte 	Rôti de porc à la moutarde  Gratin de chou-fleur et pommes de terre 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz / Salade verte
DESSERT	Quatre-quarts et crème anglaise	Flan nappé au caramel 	Compote et sablé breton	Yaourt de la Futaie aux fruits rouges  	Fromage (bio) et fruit frais  

 **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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
 ÉQUIPE VOUS
 SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron 		Émincé bicolore à la viniagrette 	Potage de légumes 	Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Reblochonade: gratin de pommes de terre au fromage  Salade verte	Poulet rôti au jus  Petits pois à la paysane	Saucisse grillée Cocos vendéens 	Bœuf Stroganoff  Semoule 	Lieu sauce aux crustacés Panaché de haricots
DESSERT	Cocktail de fruits	Fromage (bio) / Gâteau de Savoie et pâte à tartiner choco-noisette  	Milk shake à la pomme, banane et kiwi 	Fruit frais 	Semoule au lait (bio) et coulis de fruits rouges  



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.





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	Salade de riz au thon et crème d'aneth 	Potage de légumes 	Betteraves persillées 	Macédoine de légumes aux pommes de terre	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Porc au caramel   Bâtonnière de légumes	Blanquette de dinde à l'ancienne   Pommes rissolées	Poisson meunière sauce tartare Riz pilaf	Coquillettes (bio) façon risotto aux champignons  	Boulettes de bœuf sauce napolitaine Poêlée de carottes et céleri
DESSERT	Fromage blanc nature 	Fruit frais  	Mousse au chocolat et biscuit	Smoothie à la pomme, ananas et orange  	Fromage (bio) et donut 

 **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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
 ÉQUIPE VOUS
 SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizzetta au fromage 	Velouté de butternut 	Salade croquante au chou chinois et Mimolette 		Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé 	Hachis parmentier 	Sauté de volaille au curry 	Cassoulet 	Poisson du jour
	Petits pois 	Salade verte 	Haricots beurre		Épinards à la crème 
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert à la vanille 	Fruit frais 	Fromage (bio) / Compote de fruits et galettes St-Michel 	Crêpe au sucre ou confiture

 **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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
 ÉQUIPE VOUS
 SOUHAITENT UN
 BON APPÉTIT !