

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



Crêpe au fromage

MERCREDI

Repas de fin
d'année

Tzatziki
(concombre)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Risotto à la
tomate &
fromage



Jambon grillé
sauce moutarde
& miel



Tajine de volaille



Poisson du jour

Salade verte



Brocolis



Semoule (bio) &
légumes du tajine



Gratin de
pommes de terre
& épinards

DESSERT

Fruit frais



Ile flottante &
Boudoirs



Fromage & fruit
frais



Cookies 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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

















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		Melon 	Salade César (salade verte, poulet & croûtons)  	Cake à la tomate & fromage de brebis 	Pâté de campagne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus Petits pois	Pané au fromage sauce Ketchup  Boullgour aux petits légumes 	Brandade de poisson  Salade verte 	Poulet à la crème d'ail & parmesan  Poêlée de carottes 	Bœuf à la méditerranéenne (aubergines, courgettes & poivrons)  Tortis & fromage râpé 
DESSERT	Fromage (bio) / Barre bretonne 	Fruit frais  	Crumble 	Glace	Abricots au sirop

 **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.**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.


 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	Tomates & mozzarella 	Salade de pommes de terre, cornichons & moutarde à l'ancienne	Betteraves à la crème 	14 juillet	Melon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau à la moutarde douce Semoule	Dos de colin au citron Haricots beurre	Saucisse grillée  Mogettes de Vendée 		Escalope de dinde & Ketchup  Pommes de terre rissolées
DESSERT	Fruit frais 	Gâteau au chocolat & crème anglaise 	Smoothie 		Fromage blanc aux fraises 



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.





Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.




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 verte, pommes, croûtons & lardons 	Tartine grillée à la tomate & fromage 		Tortis (bio) au poulet & pesto 	Œuf mayonnaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Daube à la provençale  Pâtes & fromage râpé	Sauté de porc au caramel  Duo de chou-fleur (Bio) & Brocolis 	Wok de poulet aux légumes  Semoule aux raisins 	Beignets de calamars sauce tartare Ratatouille	Riz façon risotto aux légumes & fromage   Salade verte 
DESSERT	Crème dessert 	Beignet aux pommes	Fromage / Compote de pêches & langue de chat	Ile flottante au caramel 	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.**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.


 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	Duo de melon & pastèque 	Pâté de campagne	Emincé bicolore à la vinaigrette  	Salade de riz aux crevettes	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon braisé 	Filet de lieu sauce aux poivrons	Pizza aux trois fromages  	Boulettes de bœuf sauce barbecue 	Sauté de volaille sauce suprême 
	Lentilles 	Tian de légumes 	Salade verte 	Brocolis 	Boulgour
DESSERT	Flan nappé au caramel 	Moelleux aux amandes 	Fromage blanc & coulis de fruits rouges 	Glace	Fromage / Fruit frais (bio)  

 **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.**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !