





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pâté de campagne 	Melon 	3è temps d'animation: Danse Sirtaki!	Tomates vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de veau à la paysanne    Purée de pommes de terre	Filet de lieu sauce beurre rouge  Crumble aux légumes du soleil 	Mijoté de dinde au curry    Blé 		Tortellini aux épinards & ricotta   Salade verte 
DESSERT	Fromage et fruit frais (bio)  	Cake au citron 	Glace		Milk shake à la vanille 

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : H70I3I

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !**

## HORS D'ŒUVRE

Lundi de Pentecôte

Duo de melon & pastèque



Pizzetta

Salade du chef



## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cassiolette dieppoise

Aiguillettes de volaille sauce aigre douce



Rougail de saucisse



Falafels sauce fromage aux herbes



Semoule aux épices



Petits pois à la française



Riz / Légumes du rougail

Piperade

## DESSERT

Crème dessert au chocolat

Yaourt nature sucré

Fromage et fruit frais (bio)



Ile flottante & biscuit



### 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](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	Pâtes au thon & petits légumes 	Œuf mimosa 	Salade de blé aux crevettes 	Concombre sauce ciboulette  	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché sauce aux oignons  Dés de carottes 	Dahl de lentilles corail au lait de coco    Riz	Cuisse de poulet grand-mère   Poêlée de légumes	Rôti de porc   Mogettes de Vendée 	Poisson meunière au citron  Ratatouille
DESSERT	Compote de fruits	Velouté aux fruits 	Semoule au lait  	Fruit frais 	Fromage (bio) / Muffin aux pépites de 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.



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

Saucisson à l'ail

## MARDI

Riz à l'italienne:  
tomates,  
mozzarella &  
pesto



## MERCREDI

Tomates  
vinaigrette



## JEUDI

Taboulé



## VENDREDI

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Fricassée de  
dinde à la  
normande



Poisson du  
marché sauce  
hollandaise

Sauté de porc au  
curcuma



Boulettes de bœuf  
au paprika



Gratin de  
légumes du soleil,  
pommes de terre  
& mozzarella



Farfalles

Courgettes  
sautées



Lentilles



Panaché de  
haricots

Salade verte



## DESSERT

Fruit frais



Glace

Fromage blanc &  
Smarties

Salade de fruits



Fromage (bio) /  
Roulé à la  
confiture de  
fraises (maison)



### 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

## 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 Neueur - 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !