

HORS D'ŒUVRE

Jour de l'an

MARDI

Crêpe au fromage

MERCREDI

Potage de légumes



JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre, oignons rouges, lardons & fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé



Colombo de porc



Goulash de boeuf



Poisson du jour au beurre blanc

Purée de patates douces



Riz



Farfalles



Haricots verts à l'ail



DESSERT

Chocolat liégeois

Flan parisien



Fromage & fruit frais



Semoule au lait



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.



Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté de potiron à la Vache Qui Rit 	Betteraves à la vinaigrette	Cake au fromage 	Salade de perles océane (perlins, tomates, surimi & sauce crème)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Salade verte  	Dos de colin au citron Purée de pommes de terre	Pizza au poulet & mozzarella  Salade verte  	Rôti de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur & brocolis	Escalope de dinde à la normande   Carottes au jus
DESSERT	Fromage & fruit frais 	Flan nappé au caramel 	Compote	Yaourt de la Futaie 	Quatre-quarts & crème anglaise

 **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)
SarI 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.**

 **Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : H70I3I

HORS D'ŒUVRE

Potage de légumes



MARDI

MERCREDI

Salade coleslaw
(chou, carottes & oignons)



JEUDI

Pommes de terre
& vinaigrette à l'échalote



VENDREDI

Salade césar
(salade, poulet, croûtons & sauce au parmesan)



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonade



Poulet rôti au jus



Saucisse grillée



Bœuf Stroganoff



Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Petits pois à la paysanne

Mogettes



Panaché de haricots

Semoule



DESSERT

Fruit frais



Fromage (bio) /
Gâteau de Savoie
& pâte à tartiner
choco-noisette
(maison)



Milk shake
pomme & kiwi



Ile flottante



Cocktail 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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I

HORS D'ŒUVRE

Salade de riz au
thon & crème
d'aneth



MARDI

Pâté de
campagne &
cornichons

MERCREDI

Pomelos



JEUDI

Potage de
légumes



VENDREDI

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel



Blanquette de
dinde à l'ancienne



Poisson meunière
sauce tartare

Coquillettes façon
risotto aux
champignons



Boulettes de
bœuf sauce
napolitaine

Brocolis

Pommes rissolées

Riz pilaf



Salade verte



Poêlée de
carottes et céleri

DESSERT

Fromage blanc &
coulis de fruits
exotiques



Fruit frais



Mousse au
chocolat



Compote



Fromage (bio) &
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.

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



Produit SIQO: produit sous
signes d'identification de
qualité et d'origine

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I

HORS D'ŒUVRE

Potage de légumes



Salade croquante
au chou chinois &
Mimolette



Salade de pâtes
au surimi



Piémontaise



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané au fromage



Hachis
parmentier



Sauté de volaille
au curry



Cassoulet



Poisson du jour

Pennes



Salade verte



Haricots beurre

Cocos blancs



Epinards à la
crème



DESSERT

Fruit frais



Entremet à la
vanille



Fruit frais



Fromage (bio) /
Compote de fruits



Crêpe au sucre



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.



Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I