MENU

Ecoles et centre de loisirs - La Ferrière

Semaine du 06/05 au 12/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Crêpe au fromage	8 mai	Ascension	.
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Gratin de courgettes	Mijoté de dinde au curry Poêlée de pommes de terre et carottes			.
DESSERT	Compote de fruits	Fromage blanc			.

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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : H70I3I

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

MENU

Ecoles et centre de loisirs - La Ferrière

Semaine du 13/05 au 19/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé à la menthe (SIQO)		Carottes râpées	Pizzetta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier Salade verte	Poisson du jour sauce Aurore Brocolis	Rougail de saucisse Riz	Gratin de farfalles (bio) aux petits pois et fromage	Sauté de volaille sauce normande Haricots verts (SIQO)
DESSERT	Yaourt de la Futaie	Quatre-quarts & crème anglaise	Fromage (SIQO) / Pomme cuite façon crumble	Fruit frais	Mousse 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.

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : H70I3I

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

MENU

Ecoles et centre de loisirs - La Ferrière

Semaine du 20/05 au 26/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte		Tzatziki (concombres)	Salade de pâtes (bio) au surimi	Piémontaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé sauce ketchup Pépinettes	Boulettes de bœuf Pommes de terre campagnardes	Porc sauce marengo Haricots beurre	Dos de colin à l'aneth Ratatouille (SIQO)
DESSERT		Fromage (SIQO) / Salade de fruits (bio)	Liégeois à la vanille	Yaourt de la Futaie	Brownie

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 !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : H70I3I

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

MENU

Ecoles et centre de loisirs - La Ferrière

Semaine du 27/05 au 02/06

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail & Beurre (SIQO)		Râpé de légumes en vinaigrette	Friand au fromage	Salade de mâche, croûtons & emmental
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fricassée de dinde Epinards à la crème	Sauté de porc au curcuma Mogettes	Pizza Kebab Salade verte	Poisson du marché au beurre citronné Crumble de courgettes	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine Riz
DESSERT	Gaufre au sucre	Fromage (SIQO) / Flan nappé au caramel (Bio & SIQO)	Roulé à la confiture	Fromage blanc stracciatella (copeaux de chocolat)	Compote & 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.

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : H70I3I

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