

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette Terrine de saumon sauce cocktail Céleri rémoulade	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou rouge aux pommes	Potage crème de carottes à la vache qui rit Piémontaise Bruschetta	Riz au thon tomate Toast au maquereau & citron Radis noir au vinaigre de riz - sésame
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pané au fromage Sauté de porc aux abricots Tortis Semoule	Lieu sauce Dieppoise Emince de dinde sauce suprême Ratatouille Brocolis au beurre	Boulettes de veau aux champignons Ragoût de porc aux pommes de terre (BAECKEOFFE) Purée Trio de céréales	Jambon braisé Cassolette de poisson Haricots verts à l'ail Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Chocolat liégeois Crème dessert Far breton Fruit frais	Tarte amandine & poire Pommes râpées au citron et au miel Faisselle au caramel Fruit frais	Fruit frais Entremets praliné & speculos Crêpe au sucre Milk shake fruits rouges banane	Compote de pêche meringuée Moelleux aux noisettes Mousse caramel & carambar Fruit frais
	Betteraves vinaigrette Pané au fromage Tortis Fromage ou Laitage Chocolat liégeois	Mousse de foie Lieu sauce Dieppoise Ratatouille Fromage ou Laitage Tarte amandine & poire	Potage crème de carottes à la vache qui rit Boulettes de veau aux champignons Purée Fromage ou Laitage Fruit frais	Riz au thon tomate Jambon braisé Haricots verts à l'ail Fromage ou Laitage Compote de pêche meringuée

La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



Fait Maison

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



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

Code à saisir : ecpsed

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Taboulé de la mer (Semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)</p> <p>Terrine de légumes</p> <p>Emincé bicolore </p>	<p>Chou chinois râpé jambon et féta</p> <p>Pamplemousse </p> <p>Pâté de campagne</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Salade de pommes de terre maïs et fromage</p> <p>Duo de saucissons</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Macédoine de légumes</p> <p>Chou blanc au fromage</p>
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	<p>Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue</p> <p>Andouillette & sa crème de moutarde</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Epinard à la crème</p>	<p>Bœuf aux épices</p> <p>Pané de poisson au citron</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Blé cuisiné</p>	<p>Rôti de porc au colombo</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Poelée forestière</p>	<p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine </p> <p>Poisson du jour</p> <p>Riz</p> <p>Farfalles</p>
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	<p>Fruit frais </p> <p>Pommes cuites raisins confits & pain d'épices </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p>Œufs au lait </p>	<p>Fromage blanc aux framboises</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gateau bulgare & crème anglaise </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Brownies </p> <p>Tiramisu à la vanille </p> <p>Crème dessert</p> <p>Fruit frais </p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Fruit frais</p> <p>Charlotte aux pommes</p> <p>Crème brûlée</p>
	<p>Taboulé de la mer (Semoule, tomates, surimi coupés très fins sauce crème)</p> <p>Haut de cuisse de poulet aux épices barbecue</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Chou chinois râpé jambon et féta</p> <p>Bœuf aux épices</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Fromage blanc aux framboises</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Rôti de porc au colombo</p> <p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Mijoté de haricots rouges à la mexicaine</p> <p>Riz</p> <p>Fromage ou Laitage</p> <p>Cocktail de fruits</p>

La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



Fait Maison





Retrouvez l'ensemble des menus sur :


www.clicetmiam.fr


Code à saisir : **ecpesd**

LUNDI
MARDI
JEUDI
 VENDREDI
HORS D'ŒUVRE


Carottes râpées au citron 
 Poireaux vinaigrette
 Salade de Quinoa

Crêpe au fromage
 Wrap surimi & guacamole
 Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)
 Pamplemousse 
 Flammekueche

Chou blanc à la Japonnaise 
 Terrine de campagne au poivre vert
 Rosette et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Reblochonade 
 Boudin blanc aux pommes
 (PDT)/Salade verte
 Riz

Sauté de volaille Thai
 Calamars à la Romaine
 Haricots beurre
 Fenouil braisé

Saucisse grillée
 Blanquette de veau
 Boulgour aux petits légumes
 Lentilles cuisinées

Lieu sauce aux crustacés
 Filet de poulet rôti
 Carottes
 Crumble de potiron au Parmesan

PRODUIT LAITIER




Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage

DESSERTS

Duo de fromage blanc et compote
 Milk shake exotique 
 Gâteau ananas & cannelle 
 Fruit frais 

Flan nappé au caramel
 Semoule au lait 
 Rocher à la coco 
 Fruit frais 

Fruit frais 
 Abricot melba
 Riz au lait et coulis de fruits rouges 
 Brioche perdue au chocolat 

Quatre-Quarts et crème anglaise 
 Smoothie kiwi & Banane 
 Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère
 Fruit frais 

Carottes râpées au citron
 Reblochonade
 (PDT)/Salade verte
 Fromage ou Laitage
 Duo de fromage blanc et compote

Crêpe au fromage
 Sauté de volaille Thai
 Haricots beurre
 Fromage ou Laitage
 Flan nappé au caramel

Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)
 Saucisse grillée
 Boulgour aux petits légumes
 Fromage ou Laitage
 Fruit frais


Chou blanc à la Japonnaise
 Lieu sauce aux crustacés
 Carottes
 Fromage ou Laitage
 Quatre-Quarts et crème anglaise



La proposition de menu équilibré !

Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Plat végétarien

Fait Maison

 Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : ecpsed

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Radis noir pomme grany vinaigrette sauce soja	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes, et comté Coquille de poisson	La coleslaw Champignons à la bulgare Pommes de terre saucisse de strasbourg & oignons	Potage Rémoulade de céleri au cumin Taboulé libanais
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normandie Omelette aux fines herbes Poêlée du chef Légumes Basquaise	Jambon grillé Dos de lieu rôti Pommes de terre sautées (Collège Ste Marie Aizenay) Semoule aux épices	Boulettes de soja tomates et basilic Sauté d'agneau aux légumes Riz Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Petits pois Embeurrée de Chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais Banane chocolat Moelleux aux amandes Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Tartelette noix de coco Fruit frais	Salade de fruit frais Tarte au citron meringuée Smoothie pomme kiwi orange Entremet vanille	Gâteau roulé pâte à tartiner Poire Belle Hélène Fruit frais Compote de pomme rhubarbe
	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la Normandie Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Pommes de terre sautées (Collège Ste Marie Aizenay) Fromage ou Laitage Yaourt aromatisé	La coleslaw Boulettes de soja tomates et basilic Riz Fromage ou Laitage Salade de fruit frais	Potage Merlu pané au citron Petits pois Fromage ou Laitage Gâteau roulé pâte à tartiner

La proposition de menu équilibré !



Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien



Fait Maison

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



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

Code à saisir : **ecpesd**