



LUNDI
MARDI
JEUDI
VENDREDI
HORS D'ŒUVRE

Crêpe au fromage
Salade de blé au jambon
Betteraves à la crème fouettée


Carottes râpées aux épices 
Cake au fromage de chèvre et chorizo
Andouille

Pommes de terre, fromage de brebis et oignons rouges
Chicken salade 
Haricots verts Mimosa


Potage
Chou chinois au fromage 
Riz aux légumes croquants 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Nuggets de volaille
Tranche de gigot d'agneau à l'ail confit
Haricots panachés
Carottes au cumin

Hachis parmentier
Omelette au chorizo
Salade verte 
Riz

Marée du jour
Escalope à la crème
Gratin de chou-fleur
Epinards à la béchamel

Tajne de pois chiches aux fruits secs 
Jambon grillé
Semoule/légumes du tajine

PRODUIT LAITIER



Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 
Marbré 
Cocktail de fruits
Entremets à la vanille

Fromage blanc aux Spéculoos
Ananas rôti 
Fruit frais
Fondant au chocolat 

Flan à la vanille 
Mousse au caramel
Fruit frais 
Crème brûlée 

Fruit frais 
Tarte au citron meringuée 
Panna cotta 
Smoothie

Crêpe au fromage
Nuggets de volaille
Haricots panachés
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes râpées aux épices
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage ou Laitage
Fromage blanc aux Spéculoos

Pommes de terre, fromage de brebis et oignons rouges
Marée du jour
Gratin de chou-fleur
Fromage ou Laitage
Flan à la vanille

Potage
Tajne de pois chiches aux fruits secs
Semoule/légumes du tajine
Fromage ou Laitage
Fruit frais



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français



Produit de saison

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



Plat végétarien



Fait Maison

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



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

Code à saisir : **ecpesd**

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Macédoine Carottes râpées Riz au thon, crème d'aneth	Potage Croque-monsieur Pâté de foie	Emincé bicolore, Gouda et croûtons Salade au Bleu Saucisson à l'ail
PLATS CHAUDS ET GARNITURES		Pennes à la carbonara Filet de julienne au citron Salade verte Boullgour/pennes	Merguez Poulet façon Grand-Mère Petits pois Poêlée du chef	Curry de légumes au lait de coco Poisson Meunière Riz Pommes de terre aux herbes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS		Fruit frais Liégeois Cocktail de fruits exotiques Moelleux aux amandes	Donut Crumble Crème fermière aux fruits Fruit frais	Compote de fruits Semoule au lait aux pépites de chocolat Chou au chocolat Fruit frais
	11 novembre	Macédoine Pennes à la carbonara Salade verte Fromage ou Laitage Fruit frais	Potage Merguez Petits pois Fromage ou Laitage Donut	Emincé bicolore, Gouda et croûtons Curry de légumes au lait de coco Riz Fromage ou Laitage Compote de fruits


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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français


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

Velouté de légumes
Mousse de thon & ciboulette
Haricots rouges, ananas et maïs



Pizzetta
Betteraves vinaigrette
Blé exotique

Carottes râpées aux balsamique 
Chou blanc et Mimolette 
Andouille et cornichons


Rillettes
Céleri Mimosa 
Taboulé à la menthe fraîche

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori
Tajine d'agneau
Semoule
Blé

Boulettes de soja cuisinées 
Quiche au thon
Haricots beurre
Julienne de légumes/salade verte 

Mijoté de porc à la graine de moutarde
Steak haché sauce ketchup
Pâtes
Lentilles

Poisson du jour sauce Hollandaise 
Osso bucco de dinde
Purée de butternut
Brocolis

PRODUIT LAITIER



Fromage ou Laitage





Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERTS

Flan nappé au caramel
Fromage blanc stracciatella
Feuilleté aux pommes et à la cannelle 
Fruit frais 

Fruit frais 
Crème mousseline à l'abricot 
Tiramisu aux Spéculoos 
Rocher à la noix de coco glacé au chocolat 

Fruit frais 
Marquise au caramel 
Yaourt aromatisé
Gratin de fruits rouges au mascarpone 

Gâteau aux pommes 
Poire au chocolat
Entremets à la vanille et chantilly
Fruit frais 



Velouté de légumes
Filet de poulet Tandoori
Semoule
Fromage ou Laitage
Flan nappé au caramel

Pizzetta
Boulettes de soja cuisinées
Haricots beurre
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Carottes râpées aux balsamiques
Mijoté de porc à la graine de moutarde
Pâtes
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Rillettes
Poisson du jour sauce Hollandaise
Purée de butternut
Fromage ou Laitage
Gâteau aux pommes


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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français


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


Betteraves vinaigrette
Cervelas vinaigrette
Salade de perles au surimi

Mousse de foie
Céréales aux légumes croquants 
Chou rouge aux pommes 

Salade de p. de terre, jambon et fromage
Céleri rémoulade 
Terrine de saumon sauce Cocktail


Potage à la Vache qui Rit
Riz au thon tomate
Rillettes et cornichons

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Pané au fromage 
Escalope de poulet
Carottes Vichy
Epinards à la crème

Encornets à la Catalane
Pâtes à la bolognaise
Riz
Pâtes

Boeuf au paprika
Filet de dinde à la Diable
Chou-fleur
Poêlée forestière (champignons)

Jambon braisé 
Cassiolette de poisson
Mogettes de Vendée
Boullgour

PRODUIT LAITIER



Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage




Fromage ou Laitage



Fromage ou Laitage

DESSERTS

Barre Bretonne
Œufs au lait 
Chocolat liégeois
Fruit frais 

Fruit frais 
Pomme râpée au citron et au miel 
Faisselle au caramel
Far breton 

Fruit frais 
Entremets au praliné & Spéculoos
Roulé à la confiture 
Milk shake aux fruits rouges et à la banane 

Mousse au caramel et Carambar
Moelleux au citron 
Cocktail de fruits
Fruit frais 

Betteraves vinaigrette
Pané au fromage
Carottes Vichy
Fromage ou Laitage
Barre Bretonne

Mousse de foie
Encornets à la Catalane
Riz
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Salade de p. de terre, jambon et fromage
Boeuf au paprika
Chou-fleur
Fromage ou Laitage
Fruit frais

Potage à la Vache qui Rit
Jambon braisé
Mogettes de Vendée
Fromage ou Laitage
Mousse au caramel et Carambar


Producteurs locaux

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



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français


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**