

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

--

--

--

--

PLAT CHAUD  
ET GARNITURE

--

--

--

--

PRODUIT LAITIER

--

--

--

--

DESSERT

--

--

--

--

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

**Producteurs locaux**

- \* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- \* Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- \* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- \* Pain : Boulagerie locale du Poiré
- \* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- \* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- \* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

**Un élément issu de l'agriculture biologique vous est proposé par semaine.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : FYRGXQ



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Pâté de foie	Potage	Chou blanc à la japonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Nuggets de volaille  Pâtes	Bœuf au paprika  Ratatouille	Jambon braisé à l'ananas  Pommes rissolées	Duo de poisson sauce Dieppoise  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Chocolat liégeois	Fromage blanc au caramel	Fruit frais	Moelleux aux amandes

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

**Producteurs locaux**

- \* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- \* Bœuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- \* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- \* Pain : Boulagerie locale du Poiré
- \* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- \* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- \* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

**Un élément issu de l'agriculture biologique vous est proposé par semaine.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : FYRGXQ



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	11 novembre	Salade de perles Océane	Salade mixte : carottes et céleri râpés 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURE		Rôti de porc à la Dijonnaise  Julienne de légumes	Paëlla	Filet de merlu Meunière  Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT		Yaourt nature sucré	Fruit frais 	Brownie

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

-  **Producteurs locaux**
- \* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
  - \* Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
  - \* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
  - \* Pain : Boulagerie locale du Poiré
  - \* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
  - \* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
  - \* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

 **Un élément issu de l'agriculture biologique vous est proposé par semaine.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : FYRGXQ



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées 	Toast au fromage de chèvre et chorizo	Crème de potiron	Rillettes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Gratin savoyard  Salade verte 	Pot au feu  Légumes du pot au feu	Blanquette de veau  Boullgour aux petits légumes	Filet de lieu sauce aux crustacés  Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Duo de fromage blanc et compote	Fruit frais 	Riz au lait

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

-  **Producteurs locaux**
- \* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
  - \* Boeuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
  - \* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
  - \* Pain : Boulagerie locale du Poiré
  - \* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
  - \* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
  - \* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

 **Un élément issu de l'agriculture biologique vous est proposé par semaine.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : FYRGXQ



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	Carottes et choux râpés 	Potage	Pommes de terre, saucisses de Strasbourg et oignons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de porc au caramel  Haricots verts à l'ail	Filet de dinde aux pommes  Pommes vapeur	Boulettes de bœuf  Riz	Poisson du jour  Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Fruit frais 	Chou à la crème

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

 **Producteurs locaux**

- \* Lait : GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- \* Bœuf, porc, veau, agneau : Vendée Loire Viandes
- \* Volailles : Ets Béziau à la Jaudonnière
- \* Pain : Boulagerie locale du Poiré
- \* Pommes : Verger du Plessis aux Brouzils
- \* OEufs crus : SCEA Guinebaud aux Brouzils
- \* Mogettes : Joseph Guerin, La Millière à Poiré sur Vie

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

 **Un élément issu de l'agriculture biologique vous est proposé par semaine.**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**  
Code à saisir : FYRGXQ



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