

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
Code à saisir : FYRGXQ



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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles Océane	Pamplemousse	Potage	Céleri aux pommes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Cordon bleu Julienne de légumes	Mijoté de bœuf à la tomate Purée de pommes de terre	Rôti de porc à la Dijonnaise Lentilles	Saumon au basilic Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Fruit frais	Galette des rois

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
Code à saisir : FYRGXQ



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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Crêpe au fromage

Crème de potiron

Râpé de légumes



PLAT CHAUD ET GARNITURE

Gratin Savoyard

Cuisse de poulet

Steak haché

Filet de lieu sauce aux agrumes

Salade verte



Poêlée Méridionale

Pâtes

Brocolis

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Compote

Salade de fruits frais





Fruit frais




Semoule 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
Code à saisir : FYRGXQ




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


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé au thon	Betteraves vinaigrette	Potage Dubarry	Pommes de terre, saucisses de Strasbourg et oignons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Sauté de porc au curry Haricots verts	Paupiette de veau aux champignons Riz	Boeuf aux carottes Pommes rissolées	Pavé de lieu rôti Fondue de chou vert
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Ile flottante	Fruit frais 	Clafoutis aux pépites de chocolat

 **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
Code à saisir : FYRGXQ




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


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de carottes jaunes et céleri 	Cervelas vinaigrette	Potage de légumes	Salade de pâtes
PLAT CHAUD ET GARNITURE	Chili con carne Riz Pilaf	Sauté de dinde Petits pois	Saucisse grillée Flageolets	Poisson du jour Gratin d'épinards
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 	Fruit frais 	Crêpe de la chandeleur

 **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 : Boulangerie 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
Code à saisir : FYRGXQ



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