

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

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

|  |
|--|
|  |
|--|

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**

Céleri vinaigrette



Friand au fromage

Salade César au poulet et croûtons

Salade de pâtes

**PLAT CHAUD ET GARNITURE**

Reblochonade

Bœuf carottes

Saucisse grillée

Filet de lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Carottes

Lentilles

Brocolis

**PRODUIT LAITIER**

Laitage

Fromage

Laitage

Fromage

**DESSERT**

Fruit frais





Milk shake maison


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  
\* 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            | Salade de riz, thon et tomates                         | Carottes et chou râpés                  | Toast de maquereaux                                | Œuf mayonnaise                                      |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Sauté de porc vigneronne<br><br>Haricots verts à l'ail | Filet de dinde aux pommes<br><br>Frites | Rôti de veau aux champignons<br><br>Poêlée du chef | Poisson du jour<br><br>Boullgour aux petits légumes |
| PRODUIT LAITIER         | Laitage  | Fromage                                 | Fromage  | Laitage   |
| DESSERT                 | Banane au chocolat                                     | Compote de fruits                       | Gâteau façon brioche perdue                        | Fruit frais   |

**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
  - \* Œufs 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            | Chou chinois au fromage  | Cervelas vinaigrette   | Céleri aux pommes  | Toast au fromage de chèvre et pesto  |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Pâtes à la bolognaise   | Pilon de poulet sauce tex mex<br><br>Petits pois   | Côtes de porc<br><br>Haricots blancs  | Dos de colin meunière<br><br>Purée de légumes  |
| PRODUIT LAITIER         | Laitage   | Fromage  | Fromage   | Laitage  |
| DESSERT                 | Crumble   | Fruit frais  | Ile flottante   | Fruit frais  |

 **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            | Cake aux légumes                                      | Carottes râpées vinaigrette           | Betteraves vinaigrette                        | Salade verte, mimolette et fromage               |
| PLAT CHAUD ET GARNITURE | Escalope de dinde à la crème<br><br>Haricots panachés | Hachis parmentier<br><br>Salade verte | Couscous<br><br>Semoule / Légumes du couscous | Poisson aux petits légumes<br><br>Riz cantonnais |
| PRODUIT LAITIER         | Laitage   | Fromage                               | Laitage                                       | Fromage  |
| DESSERT                 | Gaufre  | Compote de pommes et banane           | Fruit frais                                   | Fromage blanc aux brisures de Spéculoos          |

**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 !**