

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz au thon 	Carottes râpées au citron 	Friand au fromage	Concombre à la crème 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco  Haricots beurre	Brandade de poisson  Salade verte 	Saucisse grillée Bâtonnière de légumes	Falafels à la coriandre  Semoule (bio) / Ratatouille 	Pot au feu   Légumes du pot au feu
DESSERT	Fruit frais  	Fromage blanc aux Spéculoos 	Gaufre au sucre	Fruit frais 	Fromage (bio) et roulé à la confiture (maison)  

 **Producteurs locaux**
 Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plats "fait maison"**  **Plat végétarien**

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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes & cornichons	Salade de mini pennes au poulet & parmesan 		Salade de betteraves à la menthe 	Taboulé à l'orientale 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de dinde à la normande  Riz pilaf 	Rôti de porc à la moutarde  Poêlée du chef 	Boeuf bourguignon  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Lasagnes de légumes   Salade verte 	Beignets de calamars sauce tartare Petits pois 
DESSERT	Compote de fruits & son biscuit	Liégeois	Fromage (bio) / Moelleux aux framboises & chocolat blanc (maison)  	Panna cotta & coulis de fraises 	Fruit frais 



Producteurs locaux

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Plat végétarien



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

HORS D'ŒUVRE

Pâques

MARDI

Carottes râpées à l'orange



MERCREDI

Wraps de crudités au fromage frais



JEUDI

Tzatziki



VENDREDI

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson du jour sauce au chorizo

Nuggets de blé à la sauce tomate



Poulet rôti



Jambon braisé

Boullgour aux petits légumes

Haricots verts



Pommes de terre rissolées

Purée de légumes

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fromage (bio) / Smoothie aux fruits (maison)



Tarte aux pommes & éclats de Daims



Producteurs locaux

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Plat végétarien



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : H70I3I

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE					
PLAT CHAUD ET GARNITURES					
DESSERT					



Producteurs locaux

Boulangerie Neveu - 85280 LA FERRIERE
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture biologique



Plats "fait maison"



Plat végétarien



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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

Code à saisir : H70I3I

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