

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 		Potage de légumes 	Mousse de foie	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Farfalles à la sauce tomate	Colombo de porc  Gratin de pommes de terre et chou-fleur	Curry de volaille  Riz 	Goulash de boeuf  Purée	Lieu sauce au beurre blanc Haricots verts à l'ail 
DESSERT	Fruit frais 	Fromage (bio) et beignet 	Milk shake à la banane et kiwi 	Salade de fruits frais  	Fromage blanc sucré 

 **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	Piémontaise 	Velouté de légumes 	Carottes râpées au vinaigre balsamique 	Animation "Bollywood"	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière Poêlée du chef 	Coquillettes aux épinards et ricotta  Salade verte 	Rôti de porc aux pommes  Lentilles cuisinées 		Couscous au poulet  Semoule (bio) et légumes du couscous 
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt aromatisé	Poire Belle Hélène 		Fromage et muffin aux pépites de chocolat (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.

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



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

Emincé bicolore à la vinaigrette



MARDI

Macédoine de légumes

JEUDI

Salade César: salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan



VENDREDI

Rillettes et cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de pommes de terre & fromage à raclette



Aiguillettes de poulet à la crème



Paupiette de veau au paprika

Bœuf Stroganoff



Poisson du jour

Salade verte



Brocolis au beurre



Mogettes de Vendée



Tortis et fromage râpé



Purée de céleri



DESSERT

Compote de fruits

Fromage et moelleux au citron (maison)



Flan pâtissier



Fruit frais



Mousse au chocolat et langue de chat



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

Salade de tortis
au surimi

Duo de carottes
et céleri râpés



Chou blanc aux
lardons



Betteraves au
fromage à l'ail et
fines herbes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Boulettes de
bœuf sauce
ketchup



Tajine de légumes
aux pois chiches



Blanquette de
dinde à l'ancienne



Dos de colin sauce
hollandaise

Jambon grillé

Panaché de
haricots

Semoule aux
raisins

Pâtes



Riz et bâtonnière
de légumes

Potatoes

DESSERT

Fruit frais



Yaourt de la
Futaie nature



Mousse au
caramel au
beurre salé



Fromage (bio) et
brownie



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 !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pommes de terre et cervelas 	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique  	Salade croquante au chou chinois, fromage et croûtons 	Pizzetta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pâtes à la napolitaine et mozzarella  	Émincé de poulet façon tex mex  Petits pois	Jambalaya 	Mijoté de porc au miel  Mogettes de Vendée 	Poisson frais du jour au citron Carottes aux épices 
DESSERT	Fromage et fruit frais (bio)  	Crème dessert au caramel 	Ananas rôti à la vanille	Entremets au chocolat 	Gâteau au yaourt 

 **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 !