

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au vinaigre balsamique 	Radis & crème fouettée à la ciboulette 	Melon 		Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail de saucisse  Riz & légumes rougail	Croque-monsieur au pesto, tomates & mozzarella   Salade verte 	Hachis parmentier   Salade verte 	Aiguillettes de volaille  Petits pois 	Poisson meunière au citron Quinoa à la tomate & oignons
DESSERT	Liégeois	Fraises au sucre 	Yaourt de la Futaie  	Fromage / Marbré 	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.


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 crudités
& dés de tomates



Rillettes &
cornichons

Salade de
coquillettes au
surimi



Betteraves
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Veau marengo



Dos de colin à
l'aneth

Sauté de porc au
miel



Bœuf à la
moutarde



Lasagnes de
légumes



Semoule

Panaché de
haricots

Poêlée du chef

Pommes de terre
rissolées

Salade verte



DESSERT

Fruit frais



Muffin aux
myrtilles &
pépites de
chocolat



Fromage blanc
(bio) & gaufrette
à la vanille



Fromage (bio) /
Salade de fruits
frais



Glace



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	Assomption
PLAT CHAUD ET GARNITURES	
DESSERT	



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	Tomates & mozzarella à l'huile d'olives 	Taboulé à la menthe 	Bâtonnets de concombre à croquer & sauce au yaourt 	Pizzetta	Pastèque & melon au basilic 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Coquillettes (bio) à la carbonara & fromage râpé  Salade verte 	Filet de poisson sauce au curry & lait de coco  Brocolis 	Wrap de crudités, tomates, avocat & fromage à tartiner   Chips	Jambon grillé  Ratatouille 	Paëlla au poulet 
DESSERT	Fruit frais 	Flan aux pépites de chocolat  	Fromage & tarte aux pommes 	Glace	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.


 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

Melon



Taboulé



Macédoine de légumes

Pâté de campagne & cornichons

Salade de riz (bio) au surimi



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau à l'estragon

Pané au fromage



Pizza

Poulet rôti



Poisson du jour au citron

Pâtes



Ratatouille

Salade verte



Pommes rissolées

Petits pois & carottes

DESSERT

Glace

Fruit frais



Ile flottante au caramel



Fruit frais



Gâteau au chocolat



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 !