

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves vinaigrette 	Courgettes râpées sauce au yaourt 	Cervelas, vinaigrette persillée	Salade verte, Edam & Gouda 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rougail de saucisse  Riz (bio) & légumes du rougail 	Risotto de coquillettes aux petits pois  Piperade	Aiguillettes de volaille à la forestière  Semoule 	Hachis parmentier Salade verte 	Poisson du jour Gratin de brocolis & mozzarella 
DESSERT	Fromage & fruit frais 	Liégeois à la vanille	Tarte aux pommes 	Salade de fruits frais  	Flan aux pépites de 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.


 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 & fromage à l'huile d'olives 	Crêpe au fromage		Salade de pommes de terre au surimi 	Concombre à la crème 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau marengo Semoule	Nugget's de Blé  Purée de potiron 	Rôti de porc  Mogettes de Vendée 	Poisson du jour sauce Hollandaise Haricots verts 	Poulet Basquaise  Farfalles
DESSERT	Yaourt de la Futaie  	Mousse au chocolat	Fromage (bio) et fruit frais  	Cake au citron 	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 !**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pâtes au pesto & Mozzarella 	Œuf mayonnaise	1er temps d'animation	Samoussa 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fricassée de dinde curry & coco  Boulgour aux épices	Sauté de porc au curcuma  Crumble de courgettes au parmesan 	Brandade de poisson  Salade verte  		Paëlla Riz 
DESSERT	Fromage (bio) & Salade de fruits Exotique  	Brownies à la framboise 	Fromage blanc & Oréos 		Flan Antillais 

 **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

Taboulé



MARDI

Salade coleslaw



MERCREDI

Emincé d'endives
au fromage à l'ail
& fines herbes



JEUDI

VENDREDI

Saucisson à l'ail &
cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de
volaille & Ketchup

Petits pois



Chili con carne



Riz

Gratin de pâtes
aux lardons &
mozzarella

Salade verte



Tajine de légumes
aux pois chiches &
fruits secs



Semoule (bio) &
légumes du tajine



Poisson frais du
jour

Pommes de terre
& épinards

DESSERT

Fruit frais



Velouté aux fruits

Cocktail de fruits

Fromage (bio) /
Compote & biscuit



Gâteau marbré



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	Tzatziki 	Tarte fine à l'oignon & fromage de chèvre 	Macédoine de légumes		Salade de riz au thon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon grillé Pâtes & fromage râpé	Pané au fromage  Ratatouille	Filet de poulet rôti au jus  Boulgour pilaf 	Poisson façon crumble aux herbes Pommes de terre rissolées	Sauté de boeuf aux olives & tomates  Poêlée de carottes 
DESSERT	Fruit frais 	Entremets à la vanille & billes croc's  	Fromage blanc aux fruits rouges 	Fromage (bio) / Fruit frais  	Brownie & crème anglaise



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

Tomates & mozzarella



Toussaint

Wrap de crudités & fromage frais



Rillettes & cornichons

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée



Cordon bleu

Dos de colin au beurre de paprika



Lentilles



Brocolis au beurre



Panaché de haricots

Riz aux légumes à la crème de curry

Poêlée du chef

DESSERT

Crème dessert

Compote & madeleine

Tartelette au citron



Fromage & 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 !