

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Riz au thon et petits pois Radis noir pomme grany vinaigrette sauce soja 	Betteraves à la vinaigrette Salade de lardons, pommes, et comté Coquille de poisson	La coleslaw  Champignons à la bulgare Pommes de terre saucisse de strasbourg & oignons	Potage Rémoulade de céleri au cumin  Taboulé libanais
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de volaille à la Normande Omelette aux fines herbes  Poêlée du chef Légumes Basquaise	Jambon grillé Dos de lieu rôti Pommes de terre sautées (Collège Ste Marie Aizenay) Semoule aux épices	Boulettes de soja tomates et basilic  Sauté d'agneau aux légumes Riz Coquillettes	Merlu pané au citron Paupiette de veau au jus Petits pois Embeurrée de Chou
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Banane chocolat  Moelleux aux amandes  Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole  Tartelette noix de coco  Fruit frais 	Salade de fruit frais  Tarte au citron meringuée  Smoothie pomme kiwi orange  Entremet vanille	Gâteau roulé pâte à tartiner Poire Belle Hélène Fruit frais  Compote de pomme rhubarbe
	Tortis aux légumes et maïs Emincé de volaille à la Normande Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Pommes de terre sautées (Collège Ste Marie Aizenay) Yaourt aromatisé	La coleslaw Boulettes de soja tomates et basilic Riz Salade de fruit frais	Potage Merlu pané au citron Petits pois Fromage ou Laitage Gâteau roulé pâte à tartiner



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

 **Producteurs locaux**
 * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
 * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
 * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
 * Pain: Boulagerie locale du Poiré
 * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
 * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
 * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

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

 **Suggestion végétarienne**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)



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

Code à saisir : qorbcd

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique  Endives au fromage vinaigrette au miel Panaché de saucissons	Riz au surimi, et ciboulette Toast aux rillettes Carottes rapées au citron 	Velouté de butternut Mini croque Monsieur Pâté de foie	Taboulé à l'orientale Mini penne, olives & jambon Betteraves à la vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaroni au fromage  Aile de raie aux câpres (Macaroni) Boulgour	Pilon de poulet sauce tex mex Steak haché sauce au poivre Julienne de Légumes Brocolis gratinés	Mijoté de porc au miel (joue ou tempe de porc) Cuisse de canard à l'échalote Mogettes Pommes de terre grenaille	Poisson gratiné (Cassolette) Boulettes de veau Purée de potiron Poêlée de navets confits
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert vanille Ile flottante  Fruit frais  Tarte au chocolat noir & copeaux blancs 	Fruit frais  Cake au citron  Poire à la cannelle Panna cotta oréo 	Entremets chocolat Fromage blanc fermier Pain perdu & caramel au beurre salé  Fruit frais 	Marbré  Tiramisu  Salade de fruits frais  Fruit frais 
	Râpé de légumes au vinaigrette balsamique Macaroni au fromage (Macaroni) Crème dessert vanille	Riz au surimi, et ciboulette Pilon de poulet sauce tex mex Julienne de Légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Velouté de butternut Mijoté de porc au miel (joue ou tempe de porc) Mogettes Entremets chocolat	Taboulé à l'orientale Poisson gratiné (Cassolette) Purée de potiron Fromage ou Laitage Marbré



La proposition de menu équilibré !

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

**Producteurs locaux**

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

**Produit de saison**

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

**Suggestion végétarienne**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : qorbcd

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage Pêche au thon Verrine de betteraves & crème fouettée	Carottes râpées aux épices Emincé de champignons à la crème de jambon Lentilles féta et oignons rouges	Potage Chicken salad' Quinoa aux légumes croquants	Chou chinois à l'Emmental Rillettes & cornichons Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de volaille au lait de coco Epaule d'agneau à l'ail confit Haricots panachés Blettes sautées à l'ail et crème	Hachis parmentier Omelette au chorizo (Purée) / Salade verte Riz	Marée du jour Escalope à la crème Farfalles Blé	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Sauté de porc sauce tomate Légumes couscous Semoule
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Cake aux fruits confits  Cocktail de fruits Entremet café & crème fouettée au cacao	Fromage blanc aux spéculoos Blanc manger et son coulis  Fruit frais  Fondant au chocolat 	Flan à la vanille  Pudding  Fruit frais  Crème brûlée	Fruit frais Tarte à l'orange meringuée  Crème normande  Smoothie 
	Feuilleté au fromage Sauté de volaille au lait de coco Haricots panachés Fromage ou Laitage Fruit frais	Carottes râpées aux épices Hachis parmentier (Purée) / Salade verte Fromage blanc aux spéculoos	Potage Marée du jour Farfalles Flan à la vanille	Chou chinois à l'Emmental Tajine de pois chiches aux fruits secs Légumes couscous Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !

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



Produit de saison

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



Suggestion végétarienne

Producteurs locaux

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : qorbcd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois, maïs - vinaigrette Cervelas aux fines herbes Râpé de chou au lard sauce soja & vinaigre de riz 	Chou blanc au jambon et gruyère Carottes râpées  Toast au chèvre		Endives et salade au gouda et croûtons Salade au bleu Rillettes de poisson Thaï
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nugget's de volaille Boudin noir aux pommes Fricassée de carottes jaunes et oranges Endives braisées	Penne à la bolognaise Poisson du jour au citron (Penne) Pommes de terre vapeur	REPAS DE NOËL	Curry de Légumes au lait de coco  Cuisse de canette braisée Riz Boulgour
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt velouté Pot de crème à la vanille  Barre bretonne  Fruit frais 	Fruit frais  Liégeois Cocktail de fruits exotique  Mille feuille au caramel 		Fruit frais Semoule au lait aux pépites de chocolat  Chou au chocolat  Compote
	Salade de riz, petits pois, maïs - vinaigrette Nugget's de volaille Fricassée de carottes jaunes et oranges Yaourt velouté	Chou blanc au jambon et gruyère Penne à la bolognaise (Penne) Fromage ou Laitage Fruit frais	REPAS DE NOËL	Endives et salade au gouda et croûtons Curry de Légumes au lait de coco Riz Fromage ou Laitage Fruit frais



La proposition de menu équilibré !



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

**Producteurs locaux**

- * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

**Produit de saison**

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

**Suggestion végétarienne**

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : qorbcd

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Empty table cell for Hors d'œuvre on Monday

Empty table cell for Hors d'œuvre on Tuesday

Empty table cell for Hors d'œuvre on Thursday

Empty table cell for Hors d'œuvre on Friday

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Empty table cell for Plats chauds on Monday

Empty table cell for Plats chauds on Tuesday

Empty table cell for Plats chauds on Thursday

Empty table cell for Plats chauds on Friday

PRODUIT LAITIER

Empty table cell for Produits laitiers on Monday

Empty table cell for Produits laitiers on Tuesday

Empty table cell for Produits laitiers on Thursday

Empty table cell for Produits laitiers on Friday

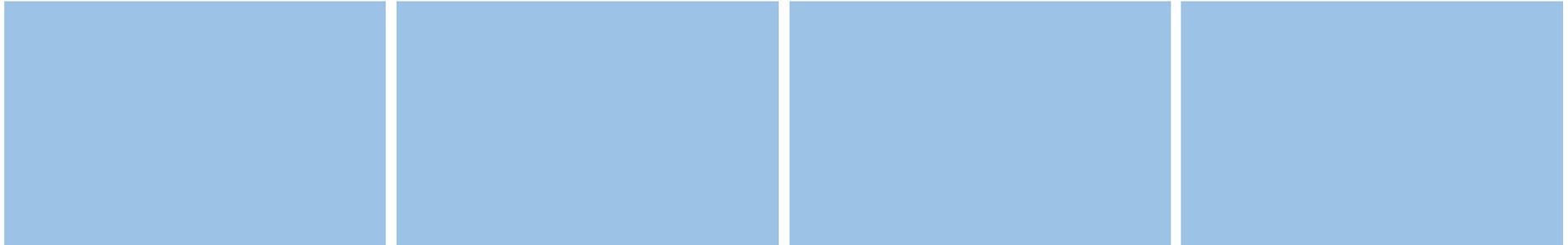
DESSERTS

Empty table cell for Desserts on Monday

Empty table cell for Desserts on Tuesday

Empty table cell for Desserts on Thursday

Empty table cell for Desserts on Friday



La proposition de menu équilibré !

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

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: Viandissime - Le Poiré sur Vie
- * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
- * Pain: Boulagerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

Suggestion végétarienne

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement 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 : qorbcd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !