Ecole Primaire du Sacré Cœur - Le Poiré sur Vie

Semaine du 26/02 au 03/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

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 !

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

Ecole Primaire du Sacré Cœur - Le Poiré sur Vie

Semaine du 04/03 au 10/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				
PLATS CHAUDS ET GARNITURES				
PRODUIT LAITIER				
DESSERTS				

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 !

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

Ecole Primaire du Sacré Cœur - Le Poiré sur Vie

Semaine du 11/03 au 17/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron Endives aux noix et au fromage Salami	Crêpe au fromage Wrap au surimi & au guacamole Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Rosette et cornichons Salade de pépinettes	Salade de blé au thon Chou blanc à la japonaise Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de blé Boudin blanc aux pommes Pâtes Boulgour	Sauté de volaille sauce thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Chou braisé	Rougail de saucisses Blanquette de veau Riz Lentilles cuisinées	Lieu sauce aux crustacés Omelette au fromage Carottes Crumble de potiron au Parmesan
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Duo de fromage blanc et compote Milk shake exotique Barre Bretonne Fruit frais	Fruit frais Semoule au lait Rocher à La noix de coco Flan nappé au caramel	Fruit frais Entremets au chocolat Panna cotta Brioche perdue au chocolat	Brownie Smoothie de kiwi & banane Riz au lait et coulis de fruits rouges Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Carottes râpées au citron Nuggets de blé Pâtes Duo de fromage blanc et compote	Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce thaï Haricots beurre Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan) Rougail de saucisses Riz Fromage ou Laitage Fruit frais	Salade de blé au thon Lieu sauce aux crustacés Carottes Brownie

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : qorbcd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole Primaire du Sacré Cœur - Le Poiré sur Vie

Semaine du 18/03 au 24/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs Radis noir, pomme Granny et vinaigrette sauce soja Pâté forestier	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	Rillettes & cornichons Rémoulade de céleri au cumin Pizzetta
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau au jus Sauté de poulet à la noix de coco Poêlée du chef Légumes sauce Basquaise	Jambon grillé Dos de lieu rôti Frites Flageolets	Boulettes de soja, tomates et basilic Sauté d'agneau aux légumes Petits pois Fondue de poireaux	Poisson gratiné Mijoté de haricots rouges Riz Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Fruit frais Banane au chocolat Moelleux aux amandes Fromage blanc	Yaourt aromatisé Crème créole Tartelette au chocolat Fruit frais	Flan pâtissier Mousse au caramel Smoothie de pomme, kiwi et orange Fruit frais	Salade de fruits frais Gâteau génoise au citron Fruit frais Poire Belle-Hélène
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Tortis aux légumes et maïs Paupiette de veau au jus Poêlée du chef Fromage ou Laitage Fruit frais	Betteraves à la vinaigrette Jambon grillé Frites Yaourt aromatisé	La coleslaw Boulettes de soja, tomates et basilic Petits pois Fromage ou Laitage Flan pâtissier	Rillettes & cornichons Poisson gratiné Riz Salade de fruits frais

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : qorbcd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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

Ecole Primaire du Sacré Cœur - Le Poiré sur Vie

Semaine du 25/03 au 31/03

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Salade de pommes de terre au thon Panaché de saucissons	Riz au surimi et ciboulette Toast aux rillettes Carottes râpées au citron	Taboulé à l'orientale Duo de chou rouge et pommes Granny Pâté de foie	Velouté de butternut Betteraves à la vinaigrette Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Macaronis à la bolognaise de légumes Aile de raie aux câpres Macaronis Trio de céréales	Cuisse de poulet sauce Tex Mex Boulettes de veau sauce aux champignons Julienne de légumes Brocolis gratinés	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'échalote Embeurrée de chou Purée de légumes	Merlu pané au citron Poisson du jour Pommes de terre Grenaille Semoule
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert à la vanille Ile flottante Fruit frais Cake au citron	Fruit frais Marbré Poire à la cannelle Panna cotta et Oréo	Muffin aux pépites Fromage blanc Fermier Pomme cuite Fruit frais	Cocktail de fruits Tiramisu Entremets au chocolat Fruit frais
MOVE your plate La proposition de menu équilibré !	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique Macaronis à la bolognaise de légumes Macaronis Crème dessert à la vanille	Riz au surimi et ciboulette Cuisse de poulet sauce Tex Mex Julienne de légumes Fromage ou Laitage Fruit frais	Taboulé à l'orientale Mijoté de porc au miel Embeurrée de chou Fromage ou Laitage Muffin aux pépites	Velouté de butternut Merlu pané au citron Pommes de terre Grenaille Fromage ou Laitage Cocktail de fruits

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

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : qorbcd

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

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