

Semaine du 27/05 au 02/06

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pizzetta	Macédoine de légumes	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette **
	Duo de saucissons	Bruschetta	Céleri râpé à la vinaigrette	Salade aux lardons
	Boulgour au thon vinaigrette	Tomate farcie au thon	Taboulé	Cake salé
	Boulettes de veau	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Dalh de lentilles au lait de coco et curry
PLATS CHAUDS	Poisson du jour	Macaronis sauce carbonara	Cordon bleu	Porc au thym
ET GARNITURES	Ratatouille	Semoule	Panaché de haricots	Riz
	Carottes à la crème	Macaronis	Fondue de poireaux	Lentilles
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERTS	Fruit frais **	Fruit frais 💥	Fruit frais 🕌	Muffin aux pépites
	Mousse au fromage blanc & Spéculoos	Poire au sirop	Crumble aux fruits rouges	Entremets à la farmboise
	Tarte Amandine	Flan Pâtissier	Mousse au miel & nougat	lle flottante
	Velouté aux fruits	Riz au lait	Compote de fruits	Fruit frais **
La proposition de menu équilibré !	Pizzetta	Macédoine de légumes	Pâté de campagne	Tomates vinaigrette
	Boulettes de veau	Emincé de dinde à la Normande (crème & champignons)	Poisson du jour sauce au beurre blanc	Dalh de lentilles au lait de coco et curry
	Ratatouille	Semoule	Panaché de haricots	Riz
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais	Muffin aux pépites
Les viandes entières de porc, dans votre restaurant sont 1	, bœuf, volaille et dinde servies 00% françaises. Produit de Tout ou par	saison tie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	CLICS-NATANA	





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



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



* Pain: Boulagerie locale du Poiré

* Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

* Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils * OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils

Semaine du 03/06 au 09/06

Becau	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coquillettes au poulet	Carottes râpées au fromage blanc	Rome & l'Italie	Salade, Edam et Mimolette
		Riz à la Mexicaine		
		Mousse de poisson		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée	Gratin de pommes de terre aux légumes et emmental		Poisson pané
	Brocolis	Salade verte **		Epinards à la crème
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Flan nappé au caramel	Fruit frais **		Crêpe 👸
DESSERTS				
	Coquillettes au poulet	Carottes râpées au fromage blanc	Rome & l'Italie	Salade, Edam et Mimolette
	Saucisse grillée	Gratin de pommes de terre aux légumes et emmental		Poisson pané
Mo	Brocolis	Salade verte		Epinards à la crème
La proposition de menu équilibré!		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Flan nappé au caramel	Fruit frais		Crêpe
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. Produit de sai Tout ou partie		saison tie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	CLIC&MIAM!	
Producteurs locaux * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie * Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière * Pair: Poulagaria legalo du Pairé			Retrouvez l'ensemble des menus sur :	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

Code à saisir : qorbcd

www.clicetmiam.fr



Semaine du 10/06 au 16/06

Resou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)	Tomates et à la mozzarella	Pastèque **	Cake au fromage
	Salade de pâtes au pesto	Concombres à la crème	Salade César	Œuf Mimosa
	Pâté de campagne	Guacamole & chips tortillas	Toast au fromage de chèvre et chorizo	Pamplemousse
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Porc à la moutarde	Bœuf à la méditéranéenne	Poisson frais du jour
PLATS CHAUDS	Chipolatas	Canette braisée au miel	Calamars au curry	Haut de cuisse de poulet
ET GARNITURES	Carottes au cumin	Mogettes	Frites	Crumble de légumes
	Haricots verts	Riz	Blé	Chou-fleur
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Fruit frais **	Entremets à la vanille & billes croc	Brioche
DESSERTS	Fromage blanc aux framboises	Crème au chocolat	Œufs au lait	Fruit frais
	Clafoutis aux fruits	Rocher à la noix de coco	Fruit frais	Pomme cuite au caramel
	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits	Chou à la chantilly	Petits suisses
	Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)	Tomates et à la mozzarella	Pastèque	Cake au fromage
	Paupiette de dinde sauce barbecue	Porc à la moutarde	Bœuf à la méditéranéenne	Poisson frais du jour
La proposition de menu équilibré !	Carottes au cumin	Mogettes	Frites	Crumble de légumes
		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
	Fruit frais	Fruit frais	Entremets à la vanille & billes croc	Brioche
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. Produit de saisor Tout ou partie de		aison ie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	CLTC8-MTAMI	
Producteurs locaux * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay * Rouri pare: Viandicime, Lo Poiré our Viandicime.			CLICQIVITAIVI!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS

- * 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





LE CHEF ET SON EQUIPE 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.



Semaine du 17/06 au 23/06

Record	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Salade de concombres, oignons rouges & Edam	Melon **	Salade de betteraves aux pommes
	Tomates et mozzarella	Champignons à la Grecque	Wrap Monsieur	Crêpe au fromage
	Salade de riz, haricots rouges et légumes	Saucisson sec	Pâté Forestier	Râpé de légumes au balsamique
	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
PLATS CHAUDS	Julienne au beurre citronné	Omelette au fromage	Crépinette de porc	Brochette de volaille marinée
ET GARNITURES	Haricots beurre	Purée / Salade verte	Courgettes sautées	Riz
	Tomates Provençale	Lentilles	Gratin d'aubergines, tomates et fromage de brebis	Pâtes
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	Fromage blanc	Fruit frais **	Moelleux au citron	Mousse au chocolat
DESCEPTS	Flan nappé au caramel	Crème dessert à la vanille	Semoule au lait	Crème brûlée
DESSERTS	Génoise au chocolat	Banane au chocolat	Fruit frais	Fruit frais
	Fruit frais **	Cookies	Blanc-manger	Fenouil aux pommes
	Taboulé	Salade de concombres, oignons rouges & Edam	Melon	Salade de betteraves aux pommes
	Nuggets de volaille et ketchup	Hachis parmentier	Lieu sauce au chorizo & poivrons	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine
La proposition de menu équilibré!	Haricots beurre	Purée / Salade verte	Courgettes sautées	Riz
		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
	Fromage blanc	Fruit frais	Moelleux au citron	Mousse au chocolat
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 La Chataigniar d'	Suggestion v	CLICA MIAM!		



- * 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





Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !



Semaine du 24/06 au 30/06

Recou	LUNDI		MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	*	Riz au surimi	Pique-nique	
	Cake aux légumes		Blé au chorizo		
	Melon	*	Salade de croûtons et Gouda		
	Jambon grillé		Emincé de dinde Tandoori		
PLATS CHAUDS	Aile de raie aux câpres		Paupiette de veau au paprika		
ET GARNITURES	Pommes de terre Grenaille		Petits pois		
	Boulgour		Brocolis		
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage				
DESSERTS	Marquise au chocolat		Fruit frais **		
	Crème au caramel		Semoule au lait		
	Fruit frais	*	Eclair à la avnille		
	Faisselle		Petits suisses		
La proposition de menu équilibré !	Tomates vinaigrette		Riz au surimi	Pique-nique	
	Jambon grillé		Emincé de dinde Tandoori		
	Pommes de terre Grenaille		Petits pois		
	Fromage ou Laitage				
	Marquise au chocolat		Fruit frais		
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises. Produit de Tout ou pa			aison ie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison	CLTC8-MTAMI	
Producteurs locaux * Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay * Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie		estion v	égétarienne	CLICA, MIANI!	LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS

- * 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



www.clicetmiam.fr

Code à saisir : qorbcd

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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.