




	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux épices 	Chou chinois au fromage 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots panachés	Hachis parmentier Salade verte 	Marée du jour Farfalles	Tajine de pois chiches aux fruits secs  Semoule / Légumes du tajine
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage			Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux Spéculoos	Flan à la vanille	Fruit frais 

 **Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

 **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: Boulangerie 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.](#)



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

Chou blanc à la Japonaise



Salade de riz, petits pois, maïs en vinaigrette

Taboulé

Salade, endives, Gouda et croûtons



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pennes à la carbonara

Sauté de dinde à la normande

Poisson du jour

Curry de légumes au lait de coco



Fricassée de carottes jaunes et oranges

Chou-fleur

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Beignet

Yaourt velouté

Compote

Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français



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: Boulangerie 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.](#)



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

Carottes râpées à l'orange



Blé exotique

2ème temps d'animation

Céleri râpé aux pommes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Filet de poulet Tandoori

Paupiette de veau

Dahl de lentilles



Semoule

Petits pois

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Flan nappé au caramel

Fruit frais



Fruit frais



 Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français



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: Boulangerie 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.](#)

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 !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Mousse de foie


Macédoine de légumes

Riz au thon томaté

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf aux épices

Bolognaise de légumes 

Lieu sauce dieppoise

Purée

Carottes vichy

Tortis

Epinards à la béchamel

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais 

Milk shake aux fruits
rouges et à la banane

Marbré

 Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont
100 % Français



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: Boulangerie 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.](#)



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	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)	Chou chinois râpé et fromage de brebis 	Œuf dur mayonnaise	Râpé de légumes au vinaigre balsamique 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau aux champignons Julienne de légumes	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz	Cuisse de poulet aux épices barbecue Frites	Poisson du jour sauce Aurore Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fruit frais 	Fromage blanc aux framboises	Fruit frais 	Brownie

 **Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

 **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: Boulangerie locale du Poiré
- * Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
- * Œufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
- * Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

 **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

Carottes râpées au citron



Friand au fromage

Salade César (salade, poulet, croûtons, sauce au parmesan)



Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin de gnocchis au fromage



Emincé de poulet thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés

Salade verte



Haricots beurre

Poêlée de carottes

Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Compote

Crème dessert

Riz au lait et coulis de fruits rouges

Fruit frais



Boeuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français



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: Boulangerie 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.](#)



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

Code à saisir : qorbcd

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