

Semaine du 27/10 au 02/11



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERT

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



Fournisseurs 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



Elaboré par nos cuisines

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 en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade de pommes de terre, jambon et fromage

Potage de légumes à la Vache qui Rit

Riz au thon томатé

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nuggets de blé sauce tomate



Lieu sauce dieppoise

Boulettes d'agneau aux champignons

Jambon braisé



Tortis

Carottes à la crème

Purée

Haricots verts à l'ail

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Chocolat liégeois

Fruit frais



Milk shake aux fruits rouges et à la banane



Gâteau au yaourt



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

Fournisseurs 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



Elaboré par nos cuisines

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

Velouté de poitiron

11 novembre

Taboulé de la mer

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet rôti

Boulgour aux petits
légumes

Rôti de porc au colombo

Gratin de chou-fleur

Mijoté de haricots
rouges à la mexicaine



Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Brownie



Cocktail de fruits

**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

Fournisseurs 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



Suggestion végétarienne



Elaboré par nos cuisines

[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

La Coleslaw



Crêpe au fromage

Rosette et cornichons

Crème de légumes

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes aux épinards et
Ricotta



Sauté de volaille Thaï

Saucisse grillée

Lieu sauce aux crustacés



Pâtes

Haricots beurre

Carottes

Semoule aux raisins

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou laitage

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Riz au lait et coulis de
fruits rouges



Qautre-quarts



**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

Fournisseurs 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



Elaboré par nos cuisines

[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

Tortis aux légumes et au maïs

Betteraves à la vinaigrette

Carottes râpées au citron



Potage

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille à la Normande

Merlu pané au citron

Boulettes de soja, tomates et basilic



Mijoté de porc au miel

Poêlée du chef

Riz

Petits pois

Frites

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Compote de fruits

Yaourt aromatisé

Chou à la crème



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

Fournisseurs 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



Elaboré par nos cuisines

[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 !**