



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

1er mai

Crêpe au fromage



Concombre à la crème



Menu Mexique

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Viennoise de volaille

Porc au thym

Panaché de haricots

Semoule

DESSERT

Fruit frais



Compote

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
- \* Bœuf, 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 végétarienn

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : WEQ050

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

8 mai

Pommes de terre au poulet



Carottes râpées à la vinaigrette



Salade de croûtons , fromage & jambon



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson pané au citron

Risotto aux petits légumes et parmesan



Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons)

Epinards à la crème

Ratatouille

DESSERT

Fruit frais



Moelleux au chocolat

Roulé à la confiture

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
- \* Bœuf, 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 végétarienn

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : WEQ050

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



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves à la vinaigrette	Salade de perles au surimi 	Ascension	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de tortis au fromage   Salade verte 	Filet de poulet rôti  Bâtonnière de légumes		
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé		

 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
- \* Bœuf, 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.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : WEQ050

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



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates et mozzarella



Salade de concombre,  
oignons rouges & Edam



Taboulé

Melon



PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Nuggets de volaille &  
ketchup

Hachis parmentier

Lieu sauce aux poivrons

Blanquette de légumes  
de saison aux fruits secs



Haricots beurre

Salade verte



Courgettes sautées

Riz

DESSERT

Gaufre

Flan nappé au caramel

Liégeois à la vanille

Fruit frais



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
- \* Bœuf, 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 végétarienn

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : WEQ050

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Pentecôte

Friand au fromage

Pastèque 

Pâté de foie

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Paupiette de veau au  
paprika

Couscous de pois chiches  
aux fruits secs 

Carbonara de poisson

Petits pois

Légumes du couscous

Farfalles

DESSERT

Fromage blanc et Oreo

Marbré

Fruit frais 

 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 végétarienn**

 **Producteurs locaux**

- \* Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
- \* Bœuf, 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.](#)

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : WEQ050

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