



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.](#)



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

Code à saisir : WEQ050

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

Semaine du 08/05 au 14/05



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

Epinards à la crème

Risotto aux petits légumes et parmesan



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

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

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



Filet de poulet rôti

Salade verte



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 végétarienn

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
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

Haricots beurre

Hachis parmentier

Salade verte



Lieu sauce aux poivrons

Courgettes sautées

Blanquette de légumes
de saison aux fruits secs



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.](#)



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

Code à saisir : WEQ050

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

Semaine du 29/05 au 04/06



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

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

Code à saisir : WEQ050

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