

LUNDI

MARDI

JEUDI


VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

 * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
 * Moquettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
 * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils



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

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Champignons à la crème  Saucisson à l'ail Pâtes au surimi	Rillettes et cornichons Tarte à la tomate et fromage de chèvre Salade, emmental, jambon et maïs  Pastèque 	Salade de tomates et maïs  Betteraves mimosa Salade de blé et jambon Pain au thon	Concombre bulgare  Chou-fleur vinaigrette  Roulé au jambon et fromage Riz à l'ananas, avocat et crevettes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poulet rôti Sauté de porc au caramel Pommes rissolées Semoule épicée	Bœuf à la provençale Duo de chipolata et merguez Petits pois Ratatouille	Rôti de porc au jus Cuisse de canette mexicaine Coquillettes Mogettes de Vendée	Poisson du jour Boulettes de bœuf Epinards Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Mousse au chocolat Crème dessert Fruit frais  Gaufre	Fruit frais  Salade de fruits frais  Tiramisu Entremets	Fruit frais  Crème brûlée maison Ile flottante Tarte aux fruits frais	Brownie Pomme cuite sur pain d'épices Milk shake maison Fruit frais 


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

 * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
 * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
 * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils

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

Code à saisir : 258ETAP

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Concombre 



Salade niçoise

Museau vinaigrette

Pastèque Salade, jambon, noix et
pommes 

Pissaladière

Rillettes de sardine


Râpé de courgettes et
carottes au curry Tomates et mozzarella Toast au fromage de
chèvre

Duo de saucissons

Piémontaise

Salami et cornichons

Cake aux légumes

Salade de poulet, petits
pois et tomates PLATS CHAUDS
ET GARNITURESJambon grillé sauce
charcutière

Paleron au jus

Lentilles au jus

Pâtes

Poisson pané à la sauce
citronBrochette de volaille à
l'orientale

Poêlée du chef

Chou-fleur gratiné

Steak haché à la sauce
basquaise

Marmite de la mer

Riz

Polenta cremeuse

Filet de dinde aux
pommes

Sauté de veau

Gratin de brocolis et
mozzarella

Carottes vichy

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERTS

Fruit frais 

Entremets à la vanille

Duo de fromage blanc et
sa compotée de pêches

Eclair au chocolat

Semoule au caramel

Gâteau au fromage blanc

Crème dessert

Fruit frais Fruit frais Cocktail de fruits frais 

Tarte à la rhubarbe

Glace

Far breton

Pain perdu

Fruit frais 

Crème au caramel

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde
servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
 **Producteurs locaux**

- * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 258ETAP

LUNDI


MARDI


JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE


Taboulé au surimi


Boulgour, tomates et basilic 

Melon 

Salade de cœurs de palmier

Concombre et fromage de brebis 


Chou blanc aux lardons 

Tomates à l'antiboise 


Rillettes au saumon


Salade de pâtes, dés de volaille et fromage

Toast au thon


Pastèque 

Cervelas vinaigrette

Melon 

Carottes aux raisins 

Calamars frits sauce aigre douce

Salade de chorizo, tomates et cornichons 

PLATS CHAUDS ET GARNITURES

Cordon bleu

Andouillette

Haricots beurre persillés

Julienne de légumes

Pâtes à la bolognaise

Dos de colin rôti au lard

Riz pilaf / Pâtes

Fondant de porc au miel


Boudin blanc

Tomates à la provençale

Courgettes sautées

Brandade de poisson

Haut de cuisse

Salade verte 

Blé

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


DESSERTS

Fromage blanc

Pêche thabor

Tarte aux pommes

Fruit frais 

Fruit frais 

Poire Belle Hélène


Gâteau bulgare

Entremets à la vanille

Clafoutis aux pépites

Beignet


Carpaccio d'ananas


Fruit frais 

Compote de fruits

Yaourt aux amandes

Rocher à la noix de coco

Fruit frais 

 **Produit de saison**
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison









 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**
 **Producteurs locaux**

- * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils


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

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, jambon et tomates  Cake aux légumes Champignons à la crème de citron  Melon 	Salade de croûtons et lardons Rillettes Légumes du couscous / Semoule Radis et beurre 	Pomelo Haricots verts au vinaigre balsamique Sardines au citron Pâtes au pesto	Courgettes râpées au curry  Cervelas vinaigrette Riz à la volaille et aux petits pois Tomates à l'huile d'olive 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de porc et sauce crème Aile de raie aux câpres Petits pois à la française Poêlée asiatique	Couscous maison Tomates farcies Légumes du couscous Semoule	Carbonade de bœuf Poitrine de porc grillée sauce barbecue Frites Boulgour	Poisson du jour Escalope de dinde Chou braisé Céleri braisé
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte alsacienne Crème au caramel Liégeois à la vanille	Yaourt nature sucré Fromage blanc et sa compotée de rhubarbe Soupe de fruits rouges Fruit frais 	Fruit frais  Mousse à la noix de coco et chocolat Pomme grand-mère Entremets au chocolat	Moelleux au chocolat Crème brûlée maison Fruit frais  Compote crumble


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

 * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
 * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
 * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils

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

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre, œuf, oignons et cerfeuil Salade du pêcheur Tomates et mozzarella  Céleri aux pommes 	Tomates vinaigrette  Champignons à la grecque  Cake aux légumes Duo de carottes jaunes et oranges 	Œuf mayonnaise Pâté forestier Salade d'emmental et tomates  Gougère au fromage	Concombre, maïs et fromage  Salade d'asperges et tomates  Saucisson sec Chou-fleur mimosa 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille Filet de julienne dieppoise Printanière de légumes Tian de légumes	Hachis parmentier Gigot d'agneau grillé Salade verte  Purée	Lieu aux petits légumes Filet de dinde aux pommes Haricots verts Gratin d'aubergines, tomates et courgettes / Epinards	Sauté de porc au curry Omelette au fromage Pâtes Lentilles
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fruit frais  Tarte au citron meringuée Pâtisseries à l'abricot Poire cuite aux épices	Panna cotta au coulis de fruits Liégeois Fruit frais  Cookie	Crème alsacienne aux poires Tarte au chocolat Fruit frais  Compotée de fruits de saison	Fruit frais  Roulé pâtissier Pêches cuites aux amandes Framboisier


Produit de saison
 Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison


Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.

Producteurs locaux
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie

 * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
 * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
 * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils

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

Code à saisir : 258ETAP