

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pamplemousse  Friand au fromage Radis et beurre Terrine de légumes	Salade de pommes de terre Chou chinois râpé, jambon et fromage de brebis  Sardines à l'huile Œuf dur sauce mayonnaise	Macédoine de légumes Saucissons panachés Chou blanc aux raisins  Endives au fromage 	Céleri râpé et Mimolette  Betteraves vinaigrette Blé niçois Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes sauce carbonara Poisson du jour Pâtes Polenta	Mijoté de bœuf Saucisse de Toulouse Petits pois à la française Purée de céleri	Chili végétarien  Curry de volaille Riz Lentilles	Filet de merlu pané au citron Rôti de porc à la moutarde Gratin de chou-fleur Épinards à la crème
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Pomme cuite Fruit frais  Gâteau bulgare Yaourt aromatisé	Yaourt nature sucré Fromage blanc aux framboises Charlotte au caramel / Beignet Fruit frais 	Fruit frais  Banane au chocolat Royal menthe et chocolat Crème brûlée maison	Far breton Tiramisu Crème dessert 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.**

**[Plat végétarien](#)**

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

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Champignons à la grecque Betteraves vinaigrette Toast au chorizo et fromage de chèvre	Mousse de foie Œuf mayonnaise Chou à la hongroise  Céleri vinaigrette 	Piémontaise aux pommes Granny  Salade César au poulet et croûtons  Flammekueche Salami	Salade de pâtes Poisson à la parisienne Lentilles corail au poulet Pamplemousse 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon grillé Calamars à la romaine Millet Pommes vapeur	Poulet rôti Boudin blanc Poêlée méridionale Haricots beurre	Émincé de bœuf Paupiette de dinde à la crème Boulgour Flageolets	Filet de lieu sauce aux crustacés Blanquette de veau Mélange campagnard Brocolis
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote de fruits Crumble aux fruits Quatre-quarts et crème anglaise Fruit frais 	Fromage blanc et brisure de Spéculoos Milk shake maison Feuilleté à l'ananas Fruit frais 	Cocktail de fruits Pâtissière à l'abricot Fruit frais  Rose des sables	Riz au lait Fruit frais  Salade de fruits frais  Panna cotta







 **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.**
 [Plat végétarien](#)
 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Pâté forestier Salade de crudités aux pommes  Salade de pâtes	Duo de carottes et chou râpés  Radis noir et pommes Granny, vinaigrette sauce soja  Coquille de surimi Haricots rouges, maïs et jambon	Betteraves vinaigrette Salade de cœurs de palmiers Toast de maquereaux Rillettes	Œuf mayonnaise Calamars frits sauce aigre-douce Pommes de terre, saucisse de Strasbourg et oignons Carottes aux raisins 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Sauté de porc au caramel Omelette aux fines herbes Haricots verts à l'ail Petits pois et carottes	Filet de dinde aux pommes Pavé de lieu rôti Pommes rissolées Quinoa	Boulettes de soja, tomates et basilic  Rôti de veau aux champignons Coquillettes Riz pilaf	Poisson du jour Cuisse de pintade au thym Purée de potiron Fondue de poireaux
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc Banane au chocolat Fruit frais 	Fruit frais  Œufs au lait Charlotte au caramel Entremets à la pistache	Fruit frais  Tarte au citron Milk shake Chou à la crème	Gâteau bulgare Poire Belle Hélène Fruit frais  Compote de fruits

 **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.**
 **Plat végétarien**
 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 258ETAP

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou chinois et emmental  Endives, jambon, œuf et tomates  Champignons à la grecque Saucissons panachés	Salade de perles au surimi Piémontaise Gougère au fromage Carottes râpées au citron 	Céleri aux pommes  Salade croquante à la Mimolette  Croque suisse Pâté de foie	Taboulé Sardines à l'huile Chou rouge, maïs et pommes  Cervelas vinaigrette
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes à la bolognaise Aile de raie aux câpres Pâtes Semoule aux épices	Mijoté de porc au miel Cuisse de canard à l'orange Gratin de brocolis Carottes vichy	Pilon de poulet sauce tex mex Saucisse grillée Frites Polenta	Dos de colin meunière Paupiette de veau forestière Julienne de légumes Poêlée du chef
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert Ile flottante Fruit frais  Rocher à la noix de coco	Fruit frais  Forêt noire Ananas au sirop Semoule au lait	Fruit frais  Fromage blanc Millefeuille Entremets au chocolat et coulis de mangue	Muffin aux pépites Tiramisu Compote crumble 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.**

 [Plat végétarien](#)

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

Code à saisir : 258ETAP

## LUNDI





## MARDI

## JEUDI



## VENDREDI

## HORS D'ŒUVRE

Friand au fromage  
 Cake aux légumes  
 Pommes de terre au thon  
 Crème de chou-fleur



Carottes râpées  
 vinaigrette   
 Salade verte, Edam et  
 Gouda   
 Tartine d'andouille et  
 pommes   
 Chips et guacamole 

Salade niçoise  
 Terrine de poisson  
 Œuf mayonnaise  
 Cake au jambon

Salade coleslaw en  
 vinaigrette   
 Salade de cœurs de  
 palmiers  
 Pizza  
 Chou rouge aux raisins 

PLATS CHAUDS  
ET GARNITURES

Sauté de volaille au lait de  
 coco  
 Gigot d'agneau  
 Haricots panachés  
 Julienne de légumes

Hachis parmentier  
 végétarien   
 Escalope à la crème  
 Salade verte   
 Purée

Couscous  
 Omelette au fromage  
 Semoule  
 Légumes du couscous

Poisson aux petits  
 légumes  
 Rôti de veau forestier  
 Pâtes  
 Riz pilaf

## PRODUIT LAITIER


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage


Fromage ou Laitage

## DESSERTS

Fruit frais   
 Pop corn  
 Cocktail de fruits  
 Vénus à l'abricot

Fromage blanc aux  
 Spéculoos  
 Gâteau roulé  
 Fruit frais   
 Compote de pommes et  
 banane

Fruit frais   
 Tarte au citron meringuée  
 Yogosoft aux pépites  
 Pêche melba

Brownie  
 Framboisier  
 Fruit frais   
 Crème brûlée

 **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.**

 [Plat végétarien](#)

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

Code à saisir : 258ETAP