

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé de la mer (semoule, tomates, surimi & sauce crème)	Chou chinois râpé, jambon & fromage de brebis	Œuf dur mayonnaise	Céleri râpé vinaigrette	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue  Julienne de légumes	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz	Poisson sauce chorizo  Pommes de terre sautées	Rôti de porc au colombo  Gratin de chou-fleur	Pizza margherita  Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Yaourt nature sucré	Compote de fruits	Brownie	Fromage (Bio) / Cocktail de fruits



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



**Plat végétarien**



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Piémontaise (p. de terre, œuf, jambon, cornichons, mayonnaise)	Betteraves vinaigrette		Cervelas vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Pâtes (SIQO)	Boulettes de bœuf aux oignons  Brocolis	Cassoulet  Cocos blancs	Sauté de dinde au curry  Petits pois	Poisson du marché  Purée de patates douces
DESSERT	Yaourt de la Futaie	Fruit frais	Crème anglaise & biscuit	Fromage (SIQO) / Barre bretonne	Compote de fruits (SIQO)



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I31

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles océane		Taboulé	Velouté de potiron	Emincé bicolore façon rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cuisse de poulet aux épices barbecue (SIQO)  Poêlée de chou vert & carottes	Brandade de poisson  Salade verte	Mijoté de porc (SIQO)  Haricots beurre	Paupiette de veau  Lentilles	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Riz
DESSERT	Fromage blanc au coulis de fruits (SIQO)	Fromage (SIQO) / Salade de fruits frais (bio)	Pomme cuite façon crumble	Mousse au chocolat	Roulé à la confiture



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
SarI Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes		Rosette & Beurre	Salade César (salade, poulet, croûtons & sauce au fromage)	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte	Bœuf bourguignon Carottes	Filet de poulet rôti Coquillettes (SIQO)	Chipolatas Trio de céréales	Poisson meunière Épinards à la crème
DESSERT	Compote de fruits	Fromage (SIQO) / Donut's	Fruit frais	Ile flottante	Yaourt de la futaie



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Lundi de Pâques	Rillettes & cornichons (SIQO)		Betteraves à la vinaigrette	Salade de pâtes, jambon, fromage & maïs
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Emincé de dinde aux champignons  Pommes de terre campagnardes	Jambon braisé  Semoule aux épices	Riz sauté aux légumes du wok façon thaï	Poisson du jour sauce au beurre blanc  Fleurette de brocolis
DESSERT		Fruit frais	Fromage (SIQO) / Gâteau au chocolat	Smoothie aux fruits rouges	Chou à la crème



#### Producteurs locaux

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis - Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime - Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



#### Produit de saison

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



#### Produit issu de l'agriculture biologique



#### Plats "fait maison"



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



#### Plat végétarien



Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Code à saisir : H70I31



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron	Riz au surimi & ciboulette	Salade verte, croûtons & Mimolette	Concombre à la crème	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille marengo Boullgour (SIQO)	Calamars à la romaine Petits pois (SIQO)	Hot dog - ketchup / Potatoes	Lasagnes de légumes & mozzarella Salade verte	Colombo de porc Gratin de chou-fleur (bio) & pommes de terre
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais	Panna cotta - Oréo	Cocktail de fruits	Fromage (SIQO) / Muffin aux pépites



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis - Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime - Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.















**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Emincé bicolore  	Œuf mayonnaise		Salade de pommes de terre & cervelas
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Haut de cuisse de poulet (SIQO)   Poêlée du chef 	Couscous de légumes aux pois chiches & raisins secs   Semoule (bio) & légumes du couscous 	Escalope de dinde au paprika   Purée de pommes de terre	Chili con carne  Riz 	Marée du jour  Fricassée de carottes 
DESSERT	Compote de fruits (SIQO)	Fromage blanc 	Fruit frais 	Fromage (SIQO) / Crème anglaise et son biscuit 	Crêpe au sucre



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous**

signes d'identification de qualité et d'origine

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombre à la crème		Rillettes & cornichons (SIQO)	Salade de chou aux lardons & croûtons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage  Purée de céleri	Sauté de porc à la moutarde  Pommes campagnardes	Emincé de poulet rôti sauce mironton (fond brun, sauce tomate & oignons)  Farfalles (SIQO)	Bœuf strogonoff  Haricots beurre	Poisson du jour au beurre blanc  Perles au beurre
DESSERT	Yaourt de la Futaie	Salade de fruits frais	Fromage / Crumble	Roulé au chocolat	Fruit frais



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vice (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



**Plat végétarien**



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**



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



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

Code à saisir : H70I3I



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à l'orientale 	Mortadelle	1er Mai	Râpé de légumes en rémoulade 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Blanquette de dinde   Carottes	Dos de colin sauce hollandaise  Riz 		Tortellinis aux épinards & ricotta 	Chipolatas   Ratatouille (SIQO) 
DESSERT	Flan nappé au caramel (SIQO) 	Pomme cuite 		Crème dessert  	Quatre-quarts



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



**Plat végétarien**



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

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



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I



# MENU

Ecoles et centre de loisirs - La Ferrière

Semaine du 06/05 au 12/05

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Emincé bicolore	Crêpe au fromage	8 mai	Ascension	.
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Gratin de courgettes	Mijoté de dinde au curry  Poêlée de pommes de terre et carottes			.
DESSERT	Compote de fruits	Fromage blanc			.



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Taboulé à la menthe (SIQO)		Carottes râpées	Pizzetta
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier  Salade verte	Poisson du jour sauce Aurore  Brocolis	Rougail de saucisse  Riz	Gratin de farfalles (bio) aux petits pois et fromage	Sauté de volaille sauce normande  Haricots verts (SIQO)
DESSERT	Yaourt de la Futaie	Quatre-quarts & crème anglaise	Fromage (SIQO) / Pomme cuite façon crumble	Fruit frais	Mousse au chocolat



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pentecôte		Tzatziki (concombres) 	Salade de pâtes (bio) au surimi 	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Nugget's de blé sauce ketchup   Pépinettes	Boulettes de bœuf   Pommes de terre campagnardes	Porc sauce marengo   Haricots beurre	Dos de colin à l'aneth  Ratatouille (SIQO) 
DESSERT		Fromage (SIQO) / Salade de fruits (bio)  	Liégeois à la vanille	Yaourt de la Futaie  	Brownie 



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE

Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE

Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)

Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)

Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)

Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)

Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)

Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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

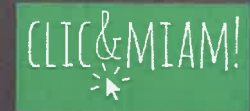


**Plat végétarien**















**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail & Beurre (SIQO)		Râpé de légumes en vinaigrette 	Friand au fromage	Salade de mâche, croûtons & emmental 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Fricassée de dinde   Epinards à la crème	Sauté de porc au curcuma   Mogettes 	Pizza Kebab  Salade verte 	Poisson du marché au beurre citronné  Crumble de courgettes 	Mijoté de haricots rouges à la mexicaine   Riz 
DESSERT	Gaufre au sucre	Fromage (SIQO) / Flan nappé au caramel (Bio & SIQO) 	Roulé à la confiture 	Fromage blanc straciatella (copeaux de chocolat) 	Compote & biscuit



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



**Plat végétarien**



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I31

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie (SIQO)		Concombre à la crème	Animation "Italie - ROME "	Melon
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière  Coquillettes	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule (bio) & légumes du couscous (SIQO)	Rôti de dinde sauce curry  Riz		Jambon braisé  Petits pois
DESSERT	Petits suisses	Fromage (SIQO) / Fruit frais (bio)	Crème au caramel & son biscuit		Marbré



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre, fromage, œuf & cornichons	Carottes râpées en vinaigrette  		Crêpe au fromage	Duo de melon & pastèque 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage   Légumes Basquaise 	Boulettes de bœuf à la sauce tomate   Boulgour aux petits légumes (SIQO)	Haut de cuisse de poulet   Pâtes 	Paupiette de dinde à la crème  Haricots verts 	Brandade de poisson  Salade verte
DESSERT	Fruit frais (SIQO) 	Crème dessert	Fromage (SIQO) / Beignet à la framboise	Yaourt aromatisé	Smoothie 



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis - Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime - Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves & fromage de brebis	Rillettes & cornichons	Salade de pépinettes façon César (pépinettes, poulet, croûtons, sauce fromagère)		Tomates à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas  Mogettes	Dos de colin sauce hollandaise  Brocolis (SIQO)	Viennoise de volaille  Ratatouille (SIQO)	Lasagnes  Salade verte	Dahl de lentilles au lait de coco  Riz aux petits légumes
DESSERT	Cocktail de fruits	Cake au citron	Mousse au chocolat	Fromage (SIQO) / Compote de fruits	Ile flottante



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le porré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



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



**Plat végétarien**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**

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



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

Code à saisir : H70I3I



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon		Salade verte, emmental, jambon & maïs	Concombre sauce bulgare (SIQO)	Œuf mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet au pesto  Semoule	Sauté de porc au caramel  Petits pois (SIQO)	Daube à la provençale  Riz basmati	Gratin de légumes, pommes de terre & mozzarella  Salade verte	Filet de lieu au citron  Coquillettes
DESSERT	Fruit frais	Fromage (SIQO) / Gâteau au yaourt	Yaourt nature sucré & madeleine	Glace	Salade de fruits frais



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
 Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
 Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
 Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
 Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
 Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicomte (yaourt et crème dessert bio)  
 Sarl Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
 Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**

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



**Plat végétarien**



**Produit SIQO: produit sous signes d'identification de qualité et d'origine**












Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

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



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

Code à saisir : H70I3I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Bruschetta 	Salade de tomates au thon 	Repas de fin d'année	Mousson de canard
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis (bio & SIQO) sauce napolitaine  Salade verte 	Mijoté de diinde au curry  Panaché de haricots	Jambon grillé  Lentilles 		Poisson du jour sauce crème  Riz 
DESSERT	Fromage (SIQO) / Compote de fruits	Yaourt de la Futaie 	Flan nappé au caramel (SIQO) 		Fruit frais (SIQO) 



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveur - 85280 LA FERRIERE  
Boulangerie Paquereau - LA FERRIERE  
Gaec Le Châtaignier - Aizenay (lait, yaourts, faisselle, fromage blanc, crème fraîche)  
Les Vergers du Plessis – Les Brouzils (pommes, poires, jus de pommes pétillant)  
Viandissime – Le poiré sur vie (porc, bœuf)  
Gaec de la ferme de la Futaie - La chaize-le-vicecomte (yaourt et crème dessert bio)  
SarI Orsonneau - Aizenay (légumes secs, lentilles, haricots, pois chiches...)  
Béziau - La Jaudonnière (volailles, lapin, canard)



**Produit de saison**

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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Plats "fait maison"**



**Plat végétarien**



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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Produit SIQO: produit sous**

signes d'identification de qualité et d'origine

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



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

Code à saisir : H70I3I