

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Potage de légumes	Carottes râpées au citron		Haricots verts vinaigrette	Salade de pâtes au surimi
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Filet de poulet rôti  Pâtes (bio) & fromage râpé	Brandade de poisson  Salade verte	Jambon braisé  Petits pois	Couscous de pois chiches aux fruits secs  Semoule & légumes du couscous	Pot au feu  Légumes du pot au feu
DESSERT	Fruit frais	Liégeois au chocolat	Fromage (bio) & moelleux au citron (maison)	Yaourt de la Futaie	Pomme cuite



**Producteurs locaux**

Boulangerie Neveu - 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 : H70131

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	La Coleslaw (chou, carottes, oignons & mayonnaise)	Pâté de campagne	Betteraves vinaigrette	Salade de blé au jambon	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de volaille à la crème  Haricots verts	Dos de colin sauce aurore  Riz	Tartiflette  Salade verte	Boulettes de bœuf sauce au paprika  Carottes vichy	Tortellinis, ricotta & épinards
DESSERT	Barre bretonne	Fruit frais	Entremets au chocolat	Compote crumble	Fromage (bio) & banane



**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"**



**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 19/02 au 25/02

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage		Carottes râpées au ciron	Animation Berne - Suisse	Taboulé à la menthe
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc à la moutarde  Petits pois aux oignons	Poulet rôti au four  Pommes rissolées	Lasagnes de boeuf  Salade verte		Poisson du jour sauce aurore  Poêlée de carottes
DESSERT	Fromage blanc	Fromage & fruit frais	Fruit frais		Beignet

**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"**

**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 : H7013I

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Chou blanc aux lardons	Crème de carottes à la Vache Qui Rit	Salade de riz
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Bolognaise de légumes	Jambon braisé	Curry de volaille	Boulettes de veau aux champignons	Cassolette de poisson
	Tortis	Ratatouille	Semoule	Purée	Haricots verts à l'ail
DESSERT	Chocolat liégeois	Fromage & gaufre	Milk shake aux fruits rouges & banane	Fruit frais	Clafoutis aux 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-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