

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Riz au thon, tomates  
et basilic

Concombre à la  
crème

Melon / Pastèque

Emincé de dinde aux  
épices

Pommes de terre  
Grenaille au beurre

Saucisse grillée

Haricots verts au  
beurre

Pâtes à la bolognaise  
de légumes

Pâtes

Poisson du jour

Ratatouille

Fromage

Crème dessert

Fruit frais

Compote

Flan pâtissier

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont  
100% Français.**



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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)  
Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de blé  
composée

Rillettes &  
cornichons

Tomates à la  
vinaigrette



### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière

Paëlla au poulet

Rôti de porc au miel  
et à la moutarde

Crêpe au fromage



Mélange du chef

Riz

Gratin de brocolis et  
mozzarella

Salade verte



### PRODUIT LAITIER

Fromage

### DESSERT

Fromage blanc et  
Spéculoos

Fruit frais



Brownie

Riz au lait

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



#### Produit de saison

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

#### Plat végétarien

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailliers (85)

Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)

Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)

Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées et  
maïs



Melon



Œuf à la mayonnaise

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc au  
caramel

Boullgour aux petits  
légumes

Boulettes de bœuf  
sauce poivre

Petits pois cuisinés

Filet de dinde et  
ketchup

Pommes de terre  
Grenaille

Tortellinis, Ricotta et  
épinards



Salade verte



### PRODUIT LAITIER

Fromage

### DESSERT

Fruit frais



Donut

Entremets au  
chocolat

Salade de fruits frais



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



#### Produit de saison

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

#### Plat végétarien

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailiers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)  
Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Betteraves à la vinaigrette

Crêpe au fromage

Pâté de campagne

**PLAT CHAUD ET GARNITURES**

Gratin de pommes de terre aux légumes Provençaux



Salade verte



Sauté de dinde à la Normande

Haricots vert au beurre d'ail

Poisson du jour sauce au beurre blanc

Riz

Porc au thym

Carottes à la crème

**PRODUIT LAITIER**

Fromage

**DESSERT**

Flan

Fruit frais



Compote

Cake aux pépites de chocolat

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)

Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)

Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)

Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Coquillettes au poulet

Salade verte, fromage, jambon et tomates

Concombre à la vinaigrette

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Saucisse grillée

Poisson pané

Poulet à la Marocaine

Samoussas de légumes

Lentilles

Printanière de légumes

Légumes du tajine / Semoule aux épices

Riz sauté aux petits pois, oignons et œufs

### PRODUIT LAITIER

Fromage

### DESSERT

Milk shake

Fruit frais

Moelleux aux poires et au chocolat

Cocktail de fruits

**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau – La Verrie (85)  
Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Pommes de terre à la Niçoise (pdt, thon, tomate & olives)

Coleslaw



Cake au fromage

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de dinde sauce barbecue

Boulettes de soja



Bœuf à la méditerranéenne

Filet de poisson sauce aurore

Haricots beurre

Semoule

Pommes de terre vapeur

Gratin de chou-fleur sauce béchamel

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Yaourt aromatisé

Salade de fruits

Chou à la chantilly

Fruit frais



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



**Produit de saison**

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

**Plat végétarien**

**Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)

La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)

Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Paillers (85)

Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)

Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)

Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)

La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)

Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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

## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

### HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves, crème fraîche et herbes fraîches

Semaine du goût -  
1er temps  
d'animation

Salade, croûtons, dés emmental et tomates 

### PLAT CHAUD ET GARNITURES

Cordon bleu  
  
Carottes au cumin

Hachis parmentier  
  
Salade verte 

Chili sin carne   
  
Riz

### PRODUIT LAITIER

### DESSERT

Muffin

Fruit frais 

Mousse au chocolat

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.**



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

**Plat végétarien**

 **Fournisseurs locaux** - Le porc : Charcuterie Daniel Gérard-Légé (44)  
La volaille : Béziau – La Jaudonnière (85)  
Les produits laitiers (Bio) : La Ferme du Terrier – Bazoges-en-Pailliers (85)  
Les légumes : Les champs du possible – Sèvremont (85)  
Les pommes HVE : Les vergers du Landreau– La Verrie (85)  
Les fruits & légumes : Devaud – La Roche s/ Yon (85)  
La farine (Bio) : La minoterie Perdriau – Sèvremoine (49)  
Les légumes secs (Bio) : Orsonneau – Aizenay (85)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : XKR9CA

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