

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées au citron  Poireaux vinaigrette Salami Salade de quinoa	Friand au fromage Wrap de surimi & guacamole Chou-fleur sauce cocktail Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 	Salade césar (salade, poulet, croûtons et sauce au parmesan)  Chou blanc à la japonaise  Flammeküecher Endives aux noix & fromage 	Concombre bulgare Pamplemousse  Lentilles corail à l'indienne Terrine de campagne au poivre vert
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Gratin savoyard Boudin blanc aux pommes Salade verte  Gratin de pommes de terre	Sauté de poulet thaï Calamars à la romaine Haricots beurre Mélange campagnard	Saucisse grillée Blanquette de veau Poêlée de carottes Crumble aux légumes	Lieu sauce aux crustacés Filet de poulet rôti Boulgour aux petits légumes Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Compote de fruits Milk shake exotique Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Entremets au chocolat Semoule au lait Feuilleté ananas & cannelle Fruit frais 	Riz au lait et coulis de fruits rouges Abricots melba Fruit frais  Brioche perdue au chocolat	Fruit frais  Smoothie de kiwi & banane Marmelade de fruits et biscuits à la cuillère Quatre-quarts & crème anglaise

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

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**
 **Plat végétarien**
 **Producteurs locaux**
 * Pain : Boulangerie Dupé - Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
 * Volaille : Béziau Volaille
 * Viande de bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Viande de porc : Mr Joubert, Le Fenouiller

 * 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