

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	La coleslaw  Céleri aux pommes  Rosette Toast à la provençale	Pommes de terre au poulet Riz à la mexicaine Mousse de poisson Tomates mimosa 	Concombre à la vinaigrette  Salade, croûtons & fromage  Rillettes Taboulé au thon	Salade verte, fromage, tomates et jambon  Betteraves à la vinaigrette Wraps de crudités  Sardines au citron
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Saucisse grillée Dos de colin sauce basquaise Lentilles Semoule aux épices	Poisson pané Brochette de poulet au lait de coco Epinards à la crème Poêlée campagnarde	Riz sauté aux petits pois, oignons et œufs  Tomates farcies au bœuf Riz Blé pilaf	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Tarte au thon Ratatouille Salade verte 
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Crème dessert Milk shake Quatre-quarts Fruit frais 	Fruit frais  Pêche melba Tarte au citron Mousse au chocolat	Fruit frais  Gâteau au yaourt Liégeois Cocktail de fruits	Gâteau au chocolat Smoothie Faisselle au caramel au beurre salé Fruit frais 


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

Fournisseurs 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
 * Moquettes 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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates & mozzarella  Concombre à la crème  Pâté de campagne Salade, fromage, jambon et tomates 	Coquillettes à la niçoise (coquillettes, thon, tomates & olives)  Salade de blé au pesto Guacamole & chips tortillas Œuf mimosa	Carottes râpées au citron  Bâtonnets de légumes sauce au fromage blanc et ciboulette  Toast au fromage de chèvre et chorizo Saucisson à l'ail	Cake au fromage Mousse de foie Pamplemousse Salade César (salade, poulet, croûtons et sauce fromagère) 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Chipolatas Semoule Riz	Falafels de fèves & coriandre  Poulet rôti Haricots beurre Bâtonnière de légumes	Bœuf à la méditerranéenne Calamars à la romaine Gratin de chou-fleur Crumble de légumes	Filet de poisson sauce aurore Gratin de tortis aux lardons Pommes de terre Grenaille Tortis trois couleurs
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERTS	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux framboises Rocher à la noix de coco Fruit frais 	Cocktail de fruits Fruit frais  Crème à la vanille Chou à la chantilly	Tarte aux pommes Entremets au chocolat et billes croc'  Fruit frais  Mousse au citron	Fruit frais  Pomme cuite au caramel Pain perdu Petits suisses

 **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**

 **Fournisseurs 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
 * Moquettes 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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Perlines Océane (perlines, surimi, tomates et crème ciboulette)  Chou-fleur sauce cocktail Tomates & mozzarella  Wok de légumes, vinaigrette au curry	Concombre, oignons rouges & Edam  Champignons à la grecque Saucisson sec Tartine chaude	Semaine du goût - 1er temps d'animation	Salade, croûtons et fromage  Râpé de courgettes sauce au yaourt  Crêpe au fromage Œuf mayonnaise
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Nuggets de volaille et ketchup Julienne au beurre citronné Carottes au cumin Gratin de brocolis & fromage de brebis	Hachis parmentier Omelette au fromage  Salade verte  Trio de céréales / Purée		Mijoté de haricots rouges à la mexicaine  Brochette de volaille marinée Riz Tomates à la provençale
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERTS	Fromage blanc Flan nappé au caramel Muffin Fruit frais 	Fruit frais  Banane au chocolat Crème dessert à la vanille Cookies		Mousse au chocolat Crème brûlée Fruit frais  Chausson aux pommes


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

Fournisseurs 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS


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](#)

Fournisseurs 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
 * Moquettes 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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

PRODUIT LAITIER

DESSERTS

**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](#)**Fournisseurs 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
- * Moquettes 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