

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Carottes râpées



MARDI

Riz au thon (MSC),
tomates et basilic



JEUDI

Tzatziki



VENDREDI

Melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Emincé de dinde
(SIQO) aux épices

Pâtes

Saucisse grillée
(SIQO)



Haricots verts (SIQO)
au beurre

Tarte aux poireaux



Salade verte



Brandade de poisson
(pdt bio & locales,
poisson MSC & pêche
durable)



Salade verte



DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Beignet au chocolat

Yaourt de la Ferme à
la confiture



 **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

 **Produit élaboré dans notre cuisine**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Plat contenant du porc**



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,
Devaud à La Roche Sur Yon
& Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu
& Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la
cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes (SIQO) & cornichons



Salade verte (bio & locale), lardons, fromage & croûtons



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière (MSC & pêche durable)

Semoule



Paëlla au poulet



Riz

Rôti de porc (SIQO) au miel



Brocolis (SIQO) au beurre

Omelette au fromage



Rösti de légumes & salade verte (bio & locale)



DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais (SIQO)



Fruit frais



Cake à la vanille



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

Produit élaboré dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat contenant du porc



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin, Devaud à La Roche Sur Yon & Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu & Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Concombre sauce bulgare



Melon



Salade de pommes de terre (bio) aux œufs & mayonnaise au curry



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Haricots blancs à la tomate



Poisson du jour

Sauté de dinde (SIQO) aux oignons confits

Jambon blanc (SIQO)



Salade verte



Purée de légumes



Coquillettes



Petits pois cuisinés (SIQO)

DESSERT

Mousse au chocolat

Tarte aux pommes



Yaourt de la Ferme à la vanille



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

 **Produit élaboré dans notre cuisine**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Plat contenant du porc**



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin, Devaud à La Roche Sur Yon & Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu & Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette



Perlines océanes au surimi (MSC)

Pastèque



Betteraves, thon & maïs



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tarte au fromage



Sauté de volaille (SIQO) à la normande

Poisson du jour (MSC) sauce beurre blanc

Mijoté de porc (SIQO) au thym



Salade verte



Panaché de haricots

Semoule aux petits légumes

Lentilles



DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais (SIQO)



Compote de fruits (HVE)

Cake 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

 **Produit élaboré dans notre cuisine**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Plat contenant du porc**



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin, Devaud à La Roche Sur Yon & Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu & Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  	Salade verte (bio), croûtons, tomates et poulet  	Dips de radis sauce fromage blanc & ciboulette 	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée (SIQO)  Frites	Poisson du jour Brocolis vapeur (SIQO)	Pâtes (SIQO) à la bolognaise	Omelette  Purée de carottes 
DESSERT	Fruit frais  	Crème dessert	Yaourt 	Glace

 **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

 **Produit élaboré dans notre cuisine**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Plat contenant du porc**



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,
Devaud à La Roche Sur Yon
& Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu
& Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la
cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Macédoine de légumes

MARDI

Rillettes de maquereau (MSC & pêche durable)

JEUDI

Tomates (SIQO) & mozzarella

VENDREDI

Salade de pommes de terre (bio), thon & tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pizza aux légumes



Couscous de poulet

Calamars à la romaine

Paupiette de veau aux fines herbes

Salade verte



Semoule (bio) & légumes du couscous



Riz basmati

Petits pois cuisinés (SIQO)

DESSERT

Gaufre

Fruit frais (SIQO)

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

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

Produit élaboré dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat contenant du porc



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin, Devaud à La Roche Sur Yon & Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu & Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves (bio) aux pommes   

Pastèque  

Semaine du goût -
1er temps animation

Salade (bio),
croûtons, œufs durs
et fromage   

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pané de blé à
l'emmental 

Mogettes (bio),
lardons, oignons
confits & sauce
tomate cuisinée   

Carbonara de poisson

Haricots beurre

Salade verte   

Pâtes

DESSERT

Liégeois au chocolat

Fruit frais (SIQO) 

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

 **Produit élaboré dans notre cuisine**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Plat contenant du porc**



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,
Devaud à La Roche Sur Yon
& Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu
& Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la
cantine de Saint Mesmin

[Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.](#)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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