

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Betteraves
vinaigrette



MARDI

Piémontaise
(pommes de terre
locales & bio, jambon
CE2)



JEUDI

Mousse de foie (CE2)

VENDREDI

Potage de légumes
d'automne



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc (CE2) à
la tomate

Tortis

Poisson du jour
(MSC) sauce aux
échalotes

Brocolis

Curry de volaille
(CE2)

Purée



Nuggets de blé



Haricots verts (CE2) à
l'ail

DESSERT

Yaourt à la vanille



Salade de fruits

Fruit frais



Tarte 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.](#)



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

Rillettes de maquereaux (MSC)

11 novembre

Potage de légumes



Emincé bicolore



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pizza sauce bolgnaise

Salade verte



Omelette au fromage



Petits pois cuisinés (CE2)

Mijoté de haricots blancs, lardons & sauce tomate



Salade verte



DESSERT

Compote (CE2) & biscuit

Beignet

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 !**

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Croque-monsieur

Salade Cléopâtre
(salade bio, volaille
MSC, croûtons,
mayonnaise)



Salade de riz

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Pâtes aux épinards &
Ricotta



Sauté de volaille Thaï
(CE2)

Saucisse grillée (CE2)

Lieu (MSC) sauce aux
crustacés

Haricots beurre (CE2)

Lentilles cuisinées
(CE2)



Poêlée de légumes

DESSERT

Yaourt de la ferme du
Terrier à la confiture
de fraises



Fruit frais



Crème anglaise &
biscuit

Fruit frais



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

 **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

Saalde de lardons, pommes & Comté 

Pépinettes au surimi (MSC)

Salade coleslaw   

Potage  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de volaille (CE2) à la normande

Merlu pané (MSC)

Tarte aux poireaux 

Mijoté de porc (CE2) au miel

Semoule 

Brocolis

Salade verte 

Frites au four

DESSERT

Flan nappé au caramel

Gaufre

Fruit frais  

Compote de pommes

 **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

Râpé de légumes,
vinaigrette
balsamique



Friand au fromage

Velouté de butternut



Taboulé à l'orientale

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Macaronis (bio) au
fromage



Poulet rôti aux épices
cajun

Rougail de saucisse
(CE2)

Dos de colin (MSC)

Haricots verts (CE2)

Riz

Purée de potiron



DESSERT

Yaourt à l'abricot de
la ferme



Fruit frais (CE2)



Entremets au
chocolat

Pain d'épices

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

Salade de riz au thon
& maïs

Potage



Betteraves
vinaigrette

Chou chinois &
emmental



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Nuggets de volaille

Hachis parmentier



Quiche lorraine

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Carottes

Salade verte



Salade verte



Semoule & légumes
du tajine

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc sucré

Crêpe

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 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

Salade, dinde (CE2)
confite, oignons,
échalotes & croûtons



Salade de pâtes

Potage



Repas de Noël

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Sauté de porc au
thym (CE2)

Haricots blancs
cuisinés à la tomate



Poisson au lait de
coco & colombo

Brocolis

Tarte aux légumes &
fromage



Salade verte



DESSERT

Yaourt velouté

Fruit frais (CE2)



Compote de fruits
(HVE)

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 !**