


HORS D'ŒUVRE

PLAT CHAUD ET GARNITURES


DESSERT

LUNDI

Betteraves (bio) aux
pommes 

Pizza margherita au
jambon

Salade verte 

Yaourt nature sucré
de la Ferme 

MARDI

Salade de pommes de
terre (bio) au thon 

Viennoise de volaille

Petits pois

Fruit frais 

JEUDI

Potage de légumes 


Rôti de porc (CE2) au
colombo

Gratin de chou-fleur
(CE2)

Galette des rois

VENDREDI

Œuf dur mayonnaise

Mijoté de haricots
rouges à la Mexicaine 

Riz

Cocktail de fruits

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

 Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

 Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Rillettes de poisson
SIQO

Saucisse grillée (CE2)

Lentilles (bio)
cuisinées



Compote

MARDI

Crêpe au fromage

Sauté de volaille (CE2)
Thai

Haricots beurre (CE2)

Flan nappé au
caramel



JEUDI

Carottes râpées aux
agrumes



Omelette



Frites au four

Fruit frais (CE2)



VENDREDI

Potage aux tomates
et vermicelles

Lieu (MSC) sauce aux
crustacés

Purée de butternut



Tarte aux pommes
SIQO

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien

Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine



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

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Salade (bio), oignons,
dés de fromage et
croûtons

Emincé de volaille
(CE2) à la Normande

Semoule (HVE)

Yaourt de la ferme

MARDI

Tortis aux légumes,
maïs et jambon

Merlu pané (MSC)

Broocolis (CE2)

Salade de fruits

JEUDI

Salade Coleslaw

Falafels de fèves et
coriandre

Poêlée du chef

Chou à la crème

VENDREDI

Potage

Porc (CE2) au
caramel

Haricots blancs

Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Râpé de légumes et
vinaigrette
balsamique



Macaronis au
fromage



Macaronis (CE2)

Fromage blanc sucré

MARDI

Taboulé d'hiver

Porc (CE2) sauce aigre
douce

Jardinière de légumes

Fruit frais (CE2)



JEUDI

Velouté de butternut



Jambalaya (sauté de
volaille (CE2),
lardons, chorizo,
sauce tomate et
épices cajun)

Riz

Entremets à la vanille

VENDREDI

Céleri rémoulade



Dos de colin (MSC)

Purée de potiron



Marbré SIQO

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

 Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

 Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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



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

PLAT CHAUD ET GARNITURES

DESSERT

LUNDI

Salade de pâtes au
thon à la ciboulette

Nuggets de blé



Haricots panachés
(CE2)

Fruit frais



MARDI

Potage



Hachis parmentier



Salade verte



Yaourt à la fraise de la
ferme



JEUDI

Carottes (bio) râpées
aux épices



Marée du jour (MSC)

Boulgour aux petits
légumes

Liégeois au chocolat

VENDREDI

Macédoine de
légumes (CE2)

Quiche lorraine

Salade verte



Cake à l'orange SIQO

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

 Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

 Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

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

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Toast au fromage de chèvre et salade verte



Sauté de volaille (CE2) au miel

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Petits suisses

MARDI

Betteraves (bio) à l'orange



Tortis à la bolognaise

Tortis (CE2)

Crème au chocolat surprise



JEUDI

Potage



Chipolatas (CE2)

Chou-fleur (CE2) au beurre

Crumble à la compote de pommes SIQO

VENDREDI

Salade mimosa

Tajine de semoule aux légumes secs



Fruit frais (CE2)



 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

 Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

 Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine