

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Feuilleté au fromage

Carottes râpées vinaigrette



Endives, jambon et œuf



Betteraves vinaigrette

Concombre bulgare

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille aux champignons

Hachis parmentier

Rôti de veau forestier

Couscous

Poisson du jour

Haricots panachés

Salade verte



Bâtonnière de légumes

Semoule / Légumes du couscous

Épinards et pommes de terre

PRODUIT LAITIER

Liégeois

Fromage ou Laitage

Fromage

Fromage ou Laitage

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux Spéculoos

Crêpe au chocolat

Fruit frais



Brownie

Produits locaux
 Poirs et Pommes : Le Verger du Plessis (Les Brouzils)
 Haricots blancs de Vendée (mogettes) : EARL Les Deux Ruisseaux (Les Brouzils)
 Pain et baguettes : Le Fournil des Brouzils (Les Brouzils)
 Dinde et poulet : Beziau Volailles (La Jaudonnière)
 Butternut et potiron : Les Bois Sacrés (Les Lucs sur Boulogne)
 Boeuf et porc : Viandissime (Le Poiré sur Vie)



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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : duzeng

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !