

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées,  
maïs et vinaigrette  
balsamique 

Concombre Bulgare 

Salade de tomates  
Mimosa 

Jeudi de l'Ascension

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Cordon bleu

Bœuf à la  
provençale

Paëlla

Coquillettes

Petits pois

PRODUIT LAITIER

Petits suisses

Fromage


Fromage


DESSERT


Fruit frais 

Beignet

Salade de fruits

 **Produits locaux**  
Paires 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.**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : duzeng

LE CHEF ET SON  
ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !