

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé

Carottes râpées



Bruschetta

Cœuf mayonnaise

Céleri râpé
vinaigrette



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu

Hachis parmentier

Veau au romarin

Lieu aux petits
légumes

Sauté de porc au
curry

Printanière de
légumes

Salade verte



Poêlée du chef

Riz

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Petits suisses

Fruit frais



Fruit frais



Yaourt nature sucré

Fromage

DESSERT

Fruit frais



Panna cotta au
coulis de fruits

Semoule au lait

Fruit frais



Framboisier



Produits locaux

Poires 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 !**