

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves vinaigrette

Salade de blé

Mortadelle

Carottes, céleri, julienne de courgettes



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de volaille

Filet de merlu pané

Émincé de bœuf au paprika

Rôti de porc au jus

Purée

Crumble de courgettes

Boulgour

Mogettes de Vendée



PRODUIT LAITIER

Petits suisses

Fromage

Liégeois au chocolat

DESSERT

Fruit frais



Tartelette au citron

Compote et biscuits

Fruit frais



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 !