





Semaine du 31/10 au 06/11

recall	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT						
Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre Produit de saison						



- * Pain : Boulangerie Dupé Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils

restaurant sont 100% françaises.

- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie



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











Semaine du 07/11 au 13/11

Resou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise	Salade de riz au thon	11 novembre
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu	Poisson du jour	Jambon braisé	
	Tortis	Ratatouille	Haricots verts à l'ail	
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	
DESSERT	Fromage blanc	Fruit frais 🔆	Moelleux aux noisettes	



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



Producteurs locaux

- * Pain : Boulangerie Dupé Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie



Produit de saison

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











Semaine du 14/11 au 20/11

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles océane

Chou chinois râpé et fromage de brebis



Potage de légumes

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poulet aux épices barbecue

Julienne de légumes

Pané au fromage

Pommes sautées



Rôti de porc aux pommes

Gratin de chou-fleur

Poisson du jour sauce dieppoise

Riz

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Flan nappé au caramel

Brownie

Cocktail de fruits



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



- * Pain : Boulangerie Dupé Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie



Produit de saison

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











Semaine du 21/11 au 27/11

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées au citron



Crêpe au fromage

Salade césar (salade, poulet, croûtons & sauce au parmesan)



Salade verte, Edam & Gouda



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



Pot au feu

Légumes du pot au feu

Lieu aux moules et curcuma

Haricots beurre persillés

Saucisse grillée

Boulgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Liégeois

Fruit frais



Quatre-quarts et crème anglaise

Fruit frais





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



- * Pain : Boulangerie Dupé Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie



Produit de saison

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











Semaine du 28/11 au 04/12

Réseau

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis au poulet et maïs

Salade coleslaw



Betteraves vinaigrette

Potage de saison

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Porc au caramel

Haricots verts sautés

Émincé de dinde aux champignons

Pommes rissolées

Dalh de lentilles



Merlu pané au citron

Riz pilaf

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage

DESSERT

Fruit frais



Yaourt aromatisé

Fruit frais



Gâteau roulé & pâte à tartiner



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



- * Pain : Boulangerie Dupé Artisan des Saveurs, Saint-Gilles-Croix-de-Vie
- * Volaille : Béziau Volaille
- * Œufs : Guinebaud, Les Brouzils
- * Mogettes et légumes secs (boulgour, lentilles vertes, millet): Orsonneau, Aizenay
- * Pommes et poires: Le Verger du Plessis, Les Brouzils
- * Porc / Bœuf : Viandissime, Poiré Sur Vie
- * Mareyeur : Croix de Vie Marée, Saint-Gilles-Croix-de-Vie



Produit de saison

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



