

HORS D'ŒUVRE

Betteraves
vinaigrette



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sauté de porc (CE2) à
la tomate

Tortis

Piémontaise
(pommes de terre
locales & bio, jambon
CE2)



Poisson du jour
(MSC) sauce aux
échalotes

Brocolis

Mousse de foie (CE2)

Curry de volaille
(CE2)

Purée



Potage de légumes
d'automne



Nuggets de blé



Haricots verts (CE2) à
l'ail

DESSERT

Yaourt à la vanille



Salade de fruits

Fruit frais



Tarte au chocolat

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**

Produit de saison

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

Produit élaboré dans notre cuisine

Produit issu de l'agriculture biologique

Plat végétarien

Plat contenant du porc



Fournisseurs locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin,
Devaud à La Roche Sur Yon
& Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu
& Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la
cantine de Saint Mesmin

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des
surplus de nos agriculteurs.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**