



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 03/11 au 09/11

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Piémontaise (pommes de terre locales & bio, jambon CE2)	Mousse de foie (CE2)	Potage de légumes d'automne
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc (CE2) à la tomate Tortis	Poisson du jour (MSC) sauce aux échalotes Brocolis	Curry de volaille (CE2) Purée	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



#### 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.

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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT

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