





Semaine du 08/09 au 14/09

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tomates à la vinaigrette



Rillettes (SIQO) & cornichons



187

Salade verte (bio & locale), lardons, fromage & croûtons



Pastèque



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Poisson meunière (MSC & pêche durable)

Semoule

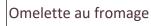


Paëlla au poulet

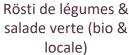


Rôti de porc (SIQO)

Brocolis (SIQO) au beurre









0

DESSERT

Fromage blanc sucré

Fruit frais (SIQO)



Fruit frais



Cake à la vanille



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 Boisssière 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

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



VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT!