

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Toast au fromage de chèvre et salade verte



Sauté de volaille (CE2) au miel

Fricassée de carottes jaunes et oranges

Petits suisses

MARDI

Betteraves (bio) à l'orange



Tortis à la bolognaise

Tortis (CE2)

Crème au chocolat surprise



JEUDI

Potage



Chipolatas (CE2)

Chou-fleur (CE2) au beurre

Crumble à la compote de pommes SIQO

VENDREDI

Salade mimosa

Tajine de semoule aux légumes secs



Fruit frais (CE2)



Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien



Fournisseurs locaux

Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais

Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin

Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont

Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon

Légumes secs bio de Vendée à Chantonay

Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne

Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers

Huile de colza bio : Ferme Ursule à Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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