

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Toast au fromage de chèvre et salade verte 	Betteraves (bio) à l'orange 	Potage 	Salade mimosa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille (CE2) au miel Fricassée de carottes jaunes et oranges	Tortis à la bolognaise Tortis (CE2)	Chipolatas (CE2) Chou-fleur (CE2) au beurre	Tajine de semoule aux légumes secs  
DESSERT	Petits suisses	Crème au chocolat surprise 	Crumble à la compote de pommes SIQO	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 !**