

HORS D'ŒUVRE

Salade de betteraves
(bio) aux pommes



Pastèque



Semaine du goût -
1er temps animation

Salade (bio),
croûtons, œufs durs
et fromage



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pané de blé à
l'emmental



Mogettes (bio),
lardons, oignons
confits & sauce
tomate cuisinée



Haricots beurre

Salade verte



Carbonara de poisson

Pâtes

DESSERT

Liégeois au chocolat

Fruit frais (SIQO)



Fruit frais



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 Chantonay
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 Chantonay (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

Code à saisir : 9800CTT

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