

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Râpé de légumes et
vinaigrette
balsamique



Macaronis au
fromage



Macaronis (CE2)

Fromage blanc sucré

MARDI

Taboulé d'hiver

Porc (CE2) sauce aigre
douce

Jardinière de légumes

Fruit frais (CE2)



JEUDI

Velouté de butternut



Jambalaya (sauté de
volaille (CE2),
lardons, chorizo,
sauce tomate et
épices cajun)

Riz

Entremets à la vanille

VENDREDI

Céleri rémoulade



Dos de colin (MSC)

Purée de potiron



Marbré SIQO

 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 !**