



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique 	Taboulé d'hiver	Velouté de butternut 	Céleri rémoulade 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Macaronis au fromage  Macaronis (CE2)	Porc (CE2) sauce aigre douce Jardinière de légumes	Jambalaya (sauté de volaille (CE2), lardons, chorizo, sauce tomate et épices cajun) Riz	Dos de colin (MSC) Purée de potiron 
<b>DESSERT</b>	Fromage blanc sucré	Fruit frais (CE2) 	Entremets à la vanille	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 Chantonnay  
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 Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)  
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 9800CTT

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