

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Riz au thon (MSC),
tomates et basilic



Tzatziki



Melon



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Emincé de dinde
(SIQO) aux épices

Pâtes

Saucisse grillée
(SIQO)



Haricots verts (SIQO)
au beurre

Tarte aux poireaux



Salade verte



Brandade de poisson
(pdt bio & locales,
poisson MSC & pêche
durable)



Salade verte



DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Beignet au chocolat

Yaourt de la Ferme à
la confiture



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 Chantonnay
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 Chantonnay (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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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