

HORS D'ŒUVRE

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

DESSERT

LUNDI

Salade de pâtes au
thon à la ciboulette

Nuggets de blé 

Haricots panachés
(CE2)

Fruit frais 

MARDI

Potage 

Hachis parmentier 

Salade verte 


Yaourt à la fraise de la
ferme 

JEUDI

Carottes (bio) râpées
aux épices 


Marée du jour (MSC)

Boulgour aux petits
légumes

Liégeois au chocolat

VENDREDI

Macédoine de
légumes (CE2)

Quiche lorraine

Salade verte 


Cake à l'orange 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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

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 !**