



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au thon à la ciboulette	Potage	Carottes (bio) râpées aux épices	Macédoine de légumes (CE2)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Harcots panachés (CE2)	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour (MSC) Boulgour aux petits légumes	Quiche lorraine Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Yaourt à la fraise de la ferme	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	Liégeois au chocolat

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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT

