

HORS D'ŒUVRE

Saalde de lardons,
pommes & Comté

Pépinettes au surimi
(MSC)

Salade coleslaw



Potage


PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Emincé de volaille
(CE2) à la normande

Semoule



Merlu pané (MSC)

Brocolis

Tarte aux poireaux



Salade verte


Mijoté de porc (CE2)
au miel

Frites au four

DESSERT

Flan nappé au
caramel

Gaufre

Fruit frais



Compote de pommes

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français**
 **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**

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.


Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

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