

**HORS D'ŒUVRE**

Rillettes de poisson  
SIQO

Crêpe au fromage

Carottes râpées aux  
agrumes



Potage aux tomates  
et vermicelles

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Saucisse grillée (CE2)

Lentilles (bio)  
cuisinées



Sauté de volaille (CE2)  
Thai

Haricots beurre (CE2)

Omelette



Frites au four

Lieu (MSC) sauce aux  
crustacés

Purée de butternut



**DESSERT**

Compote

Flan nappé au  
caramel

Fruit frais (CE2)



Tarte aux pommes  
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



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 !**

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine