

**HORS D'ŒUVRE**

Râpé de légumes,  
vinaigrette  
balsamique



Friand au fromage

Velouté de butternut



Taboulé à l'orientale

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Macaronis (bio) au  
fromage



Poulet rôti aux épices  
cajun

Rougail de saucisse  
(CE2)

Dos de colin (MSC)

Haricots verts (CE2)

Riz

Purée de potiron



**DESSERT**

Yaourt à l'abricot de  
la ferme



Fruit frais (CE2)



Entremets au  
chocolat

Pain d'épices

 **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 Chantonay  
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 Chantonay (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.

**CLIC&MIAM!**

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 !**