



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 01/12 au 07/12

|                          | LUNDI   | MARDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|--------------------------|---|---|--|--|
| 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<br>Haricots verts (CE2)  | Rougail de saucisse (CE2)<br>Riz   | Dos de colin (MSC)<br>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 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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 9800CTT

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