


## HORS D'ŒUVRE

Betteraves (bio) aux  
pommes 

Salade de pommes de  
terre (bio) au thon 

Potage de légumes 

Œuf dur mayonnaise

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pizza margherita au  
jambon


Salade verte 

Viennoise de volaille

Petits pois


Rôti de porc (CE2) au  
colombo

Gratin de chou-fleur  
(CE2)

Mijoté de haricots  
rouges à la Mexicaine   


Riz

## DESSERT

Yaourt nature sucré  
de la Ferme 

Fruit frais 

Galette des rois

Cocktail de fruits

 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