



MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI				
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	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 Chantonnay 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 Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes) Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin							
 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								
Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine								
LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !								

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

CLIC & MIAM!