

**HORS D'ŒUVRE**

Salade, dinde (CE2)  
confite, oignons,  
échalotes & croûtons



Salade de pâtes

Potage



Repas de Noël

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Sauté de porc au  
thym (CE2)

Haricots blancs  
cuisinés à la tomate



Poisson au lait de  
coco & colombo

Brocolis

Tarte aux légumes &  
fromage



Salade verte



**DESSERT**

Yaourt velouté

Fruit frais (CE2)



Compote de fruits  
(HVE)

 **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 !**