

HORS D'ŒUVRE

LUNDI

Carottes râpées



MARDI

Salade verte (bio),
croûtons, tomates et
poulet



JEUDI

Dips de radis sauce
fromage blanc &
ciboulette



VENDREDI

Friand au fromage

**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse grillée
(SIQO)



Frites

Poisson du jour

Brocolis vapeur
(SIQO)

Pâtes (SIQO) à la
bolognaise



Purée de carottes



DESSERT

Fruit frais



Crème dessert

Yaourt



Glace

 **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

Code à saisir : 9800CTT

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