

HORS D'ŒUVRE

Tomates vinaigrette



Perlines océanes au surimi (MSC)

Pastèque



Betteraves, thon & maïs



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Tarte au fromage



Sauté de volaille (SIQO) à la normande

Poisson du jour (MSC) sauce beurre blanc

Mijoté de porc (SIQO) au thym



Salade verte



Panaché de haricots

Semoule aux petits légumes

Lentilles



DESSERT

Velouté aux fruits

Fruit frais (SIQO)



Compote de fruits (HVE)

Cake au chocolat



 **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.](#)

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 !**