

HORS D'ŒUVRE

Macédoine de légumes

Rillettes de maquereau (MSC & pêche durable)

Tomates (SIQO) & mozzarella

Salade de pommes de terre (bio), thon & tomates

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pizza aux légumes



Couscous de poulet

Semoule (bio) & légumes du couscous



Calamars à la romaine

Riz basmati

Paupiette de veau aux fines herbes

Petits pois cuisinés (SIQO)

DESSERT

Gaufre

Fruit frais (SIQO)

Salade de fruits

Yaourt aromatisé

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 !**