



MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade (bio), oignons, dés de fromage et croûtons 	Tortis aux légumes, maïs et jambon	Salade Coleslaw 	Potage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille (CE2) à la Normande Semoule (HVE)	Merlu pané (MSC) Broocolis (CE2)	Falafels de féves et coriandre Poêlée du chef	Porc (CE2) au caramel Haricots blancs 
DESSERT	Yaourt de la ferme 	Salade de fruits	Chou à la crème	Fruit frais 

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 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

 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

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

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 !**