

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

Merlu pané (MSC)

Falafels de fèves et
coriandre



Porc (CE2) au
caramel

Semoule (HVE)

Broocolis (CE2)

Poêlée du chef

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 Chantonay

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 Chantonay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)

Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 9800CTT

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !

Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine