

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Pommes de terre à la Niçoise (Pdt, thon, tomate & olives)</p> <p>Taboulé</p>	<p>Salade, Gouda et croûtons</p> <p>Emincé bicolore</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Frisée, fromage de chèvre et lardons</p>	<p>Cervelas</p> <p>Saucisson sec</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Sauté de porc à la Provencale</p> <p>Ratatouille</p>	<p>Coquillettes au fromage et petits légumes</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Bœuf à la méditerranéenne</p> <p>Boulgour</p>	<p>Filet de poisson sauce Aurore</p> <p>Chou-fleur gratiné à la béchamel</p>
PRODUIT LAITIER	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crème à la pistache</p>	<p>Fruit frais</p> <p>Poire façon Belle Hélène</p>	<p>Crumble de fruits</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Glace</p> <p>Ile flottante</p>



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produits locaux

Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard



Produit Bio



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi Egalim ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50% en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20% minimum de bio



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imseis

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !