

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|----------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | <p>Cervelas</p> <p>Saucisson sec</p> | <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Chou rouge vinaigrette </p> | <p>Repas de Noël</p> | <p>Carottes râpées </p> <p>Poireaux vinaigrette</p> |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | <p>Sauté de volaille à la normande</p> <p>Poêlée du chef</p> | <p>Merlu pané au citron</p> <p>Pâtes </p> | | <p>Dahl de Lentilles </p> <p>Riz </p> |
| PRODUIT LAITIER | <p>Biscuit </p> | <p>Fromage</p> | | <p>Fromage</p> |
| DESSERT | <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Crème au chocolat</p> | <p>Compote de pommes </p> <p>Fruit frais </p> | | <p>Fruit frais </p> <p>Poire Belle Hélène</p> |

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

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français

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

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imseis

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**