

	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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Imseis

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