

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Emincé bicolore </p> <p>Salade, emmental & jambon </p>	<p>Potage </p> <p>Salade de pousses de soja</p>	<p>Salade de perles au fromage & maïs </p> <p>Salade de pépinettes</p>	<p>Pommes de terre au jambon en vinaigrette</p> <p>Salade de riz & haricots verts </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Sauté de poulet à la crème</p> <p>Frites</p>	<p>Pâtes (bio) à la bolognaise de légumes & fromage </p>	<p>Mijoté de porc & graine de moutarde</p> <p>Petits pois</p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>Brocolis </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Biscuit </p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Crème à la pistache</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Yaourt velouté</p>	<p>Muffin aux pépites de chocolat</p> <p>Gâteau aux pommes</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



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

Code à saisir : Imseis

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !