


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre au poulet et à la ciboulette  Blé, thon et tomates 	Emincé bicolore  Endives, noix et pommes 	Macédoine de légumes Carottes râpées 	Friand au fromage Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau sauce Provençale Julienne de légumes	Couscous de poulet Semoule (bio)/légumes du couscous	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz 	Poisson pané Gratin de chou-fleur
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage 	Biscuit	Fromage
DESSERT	Yaourt nature sucré  Milk shake	Fruit frais  Compote de pommes	Entremets au caramel Yaourt aromatisé	Brownie Muffin aux pépites de chocolat


 **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 !**