

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Chou blanc au curry  </p>	<p>Rz au surimi & crème de ciboulette</p> <p>Lentilles au vinaigre balsamique</p>	MENU BIO ET/OU LOCAL	<p>Potage </p> <p>Salade d'endives aux noix </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Gratin de pommes de terre au fromage  </p> <p>Salade verte  </p>	<p>Boulettes de bœuf sauce estragon</p> <p>Haricots beurre</p>		<p>Lieu sauce aux crustacés</p> <p>Semoule </p>
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage 		Fromage
DESSERT	<p>Flan nappé au caramel</p> <p>Milk shake</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Marmelade de pêches</p>		<p>Mousse au chocolat</p> <p>Mousse à la noix de coco</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 !**