

| | 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 !**