


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au surimi  Lentilles au fromage de chèvre	Tomates à la vinaigrette  Radis et beurre 	Riz au thon, tomates et coriandre  Salade de pommes de terre au poulet	Céleri rémoulade  Chou-fleur sauce Aurore 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson pané Poêlée du chef	Poulet rôti Frites	Sauté de porc à la moutarde et estragon Bâtonnière de légumes / Haricots plats	Boulettes de soja, tomates et basilic  Lentilles 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Biscuit	Fromage 
DESSERT	Fromage blanc & Billes croc' Petits suisses	Fruit frais  Banane au chocolat	Yaourt velouté Flan nappé au caramel	Brownies Marbré


 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.**

 **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 !**