


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crozets au surimi et tomates  Salade de riz, haricots rouges et légumes	Salade, dés de jambon et emmental  Brocolis à la vinaigrette	Menu du chef	Melon  Concombre et maïs  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille Haricots beurre	Hachis parmentier Salade verte  		Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz
PRODUIT LAITIER	Biscuit 	Fromage		Fromage 
DESSERT	Fromage blanc aux fruits Crème mousseline aux abricots	Fruit frais   Compote de pommes		Mousse au chocolat Mousse à la noix de coco


 **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**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : Imseis

**LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !**