

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Salade de pommes de terre, fromage et œuf	Macédoine de légumes Salade de champignons	Melon Carottes râpées à la ciboulette	Menu du chef
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pané au fromage Haricots verts	Pâtes à la Bolognaise Pâtes / Salade verte	Fondant de porc au curry Pommes rissolées	
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit	Fromage	
DESSERT	Fruit frais Abricots au sirop	Petits suisses Fromage blanc sucré	Fruit frais Marmelade de pêches	



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 !