

















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon  Macédoine de légumes	Friand au fromage Crêpe au fromage	Chou blanc au curry   Céleri râpé à la vinaigrette  	Salade de perles, tomates et crevettes  salade de haricots rouges et lardons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre  Pommes de terre 	Lieu sauce safran Brocolis 	Saucisse grillée Flageolets	Bœuf au paprika Haricots verts 
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Fromage	Fromage 
DESSERT	Crème dessert Milk shake	Fruit frais   Pêche melba	Compote  Fruit frais 	Muffin aux pépites Gâteau au chocolat


 **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

Code à saisir : Imseis

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