













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates au fromage   Champignons à la crème de ciboulette	Salade de pâtes au pesto Riz à la Mexicaine 	Rome & l'Italie	Pastèque  Haricots verts vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson Meunière Riz	Poulet au lait de coco Poêlée Campagnarde		Dalh de lentilles, oignons, poivrons et tomates  Semoule 
PRODUIT LAITIER	Fromage	Biscuit		Fromage 
DESSERT	Fruit frais  Abricots rôtis au miel et amandes	Flan nappé au caramel Liégeois au caramel		Fruit frais   Pomme au four 



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 !**