

**LUNDI**

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**HORS D'ŒUVRE**

Taboulé de la mer  
(semoule, tomates,  
surimi sauce crème)



Salade de pommes de  
terre, maïs et fromage

11 novembre

Salade aux lardons et  
croûtons



Terrine de légumes

Friand au fromage

Crêpe au fromage

**PLAT CHAUD  
ET GARNITURES**

Poulet rôti

Julienne de légumes

Sauté de porc au  
colombo

Gratin de chou-fleur



Mijoté de haricots  
rouges à la mexicaine



Riz

**PRODUIT LAITIER**

Biscuit

Fromage

Fromage



**DESSERT**

Yaourt nature sucré



Crème au caramel

Tarte au chocolat

Tarte aux abricots

Fruit frais



Cocktail de fruits



**Produit de saison**

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



**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



**Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont  
100% Français**



**Fournisseurs locaux**

Pommes et poires: Jardins de Brière, Missillac  
Yaourts: Ferme de Mézerac, Saint Lyphard



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 !**