

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Cervelas</p> <p>Saucisson à l'ail</p>	<p>Salade verte, Édam, Mimolette & croûtons </p> <p>Cœurs de palmiers</p>	<p>Salade de crozets au surimi</p> <p>Haricots rouges, ciboulette & curry</p>	<p>Pastèque </p> <p>Concombre à la crème </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Paupiette de veau</p> <p>Haricots verts </p>	<p>Paëlla au poulet</p> <p>Riz </p>	<p>Saucisse grillée</p> <p>Poêlée maraîchère</p>	<p>Pommes de terre gratinées au fromage </p> <p>Salade verte </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Yaourt velouté</p>	<p>Fruit frais </p> <p>Salade de fruits </p>	<p>Entremets au caramel</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Brownie</p> <p>Gâteau aux pommes</p>

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

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

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 !