

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Tortis aux légumes et au maïs 

Riz au thon et petits pois 

Salade verte et endives au fromage 

Poireau vinaigrette

Salade de blé et fromage 

Salade de boulgour

Chou blanc au curry 

Céleri rémoulade 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Paupiette de veau

Poêlée du chef

Merlu pané sauce tartare

Riz 

Boulettes de soja, tomates et basilic 

Petits pois

Mijoté de porc à la graine de moutarde

Frites

PRODUIT LAITIER

Biscuit

Fromage

Fromage

Biscuit

DESSERT

Petits suisses

Crème créole

Fruit frais 

Poire Belle Hélène

Donut

Beignet

Compote 

Salade de fruits



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



Fournisseurs 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 !