

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves à la vinaigrette </p> <p>Macédoine de légumes</p>	<p>Pizzetta</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Animation - Street Food - ASIE</p>	<p>Tomates à la vinaigrette  </p> <p>Salade aux lardons </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Macaronis à la tomate </p> <p>Macaronis </p>	<p>Emincé de dinde à la normande (crème & champignons)</p> <p>Brocolis</p>		<p>Poisson du jour</p> <p>Carottes à la crème </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Biscuit</p>	<p>Fromage</p>		<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Velouté aux fruits</p> <p>Crème dessert à la vanille</p>	<p>Fruit frais  </p> <p>Banane au chocoal & à la chantilly</p>		<p>Muffin aux pépites</p> <p>Tartelette aux abricots</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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : Imseis

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