

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Friand au fromage</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Salade verte, Édam & Gouda </p> <p>Tomates (bio) à l'huile d'olive & au fromage de brebis </p>	<p>Jeudi 8 mai - Victoire 45</p>	<p>Céleri râpé rémoulade </p> <p>Terrine de légumes</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Jambon grillé sauce moutarde</p> <p>Petits pois & carottes</p>	<p>Tajine de pois chiches aux fruits secs </p> <p>Semoule / Légumes du tajine</p>		<p>Carbonara de poisson</p> <p>Farfalles </p>
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage </p>	<p>Biscuit</p>		<p>Fromage</p>
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Ananas & chantilly</p>	<p>Liégeois à la vanille</p> <p>Crème créole</p>		<p>Marbré</p> <p>Gâteau au chocolat</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 !**