

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves à la vinaigrette </p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Taboulé </p> <p>Salade de quinoa </p>	<p>Ascension</p>	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes </p>	<p>Dos de colin sauce crustacés</p> <p>Carottes vichy </p>		
PRODUIT LAITIER	<p>Fromage </p>	<p>Biscuit</p>		
DESSERT	<p>Fruit frais </p> <p>Ananas et chantilly</p>	<p>Crème dessert</p> <p>Liégeois à la vanille</p>		



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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 !**