

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



Pennes au thon,
tomates et basilic



Salade de
pommes de terre,
fromage,
cornichon & œuf

Tzatziki de
concombre



Melon



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Emincé de dinde
aux épices

Semoule



Saucisse grillée



Haricots verts au
beurre



Viande de kebab
sauce blanche

Boulgour



Bolognaise de
légumes



Pâtes

Brandade de
poisson aux petits
légumes

Salade verte



Fromage



Laitage



Laitage



DESSERT

Crème dessert

Fruit frais



Salade de fruits

Panna cotta &
coulis de fruits

Cake

Fournisseurs locaux

- * Lait fermier bio : Ferme Fourny - Barbière à Aizenay
- * Mogettes, lentilles et légumes secs : Orsonneau à Aizenay
- * Yaourt fermier, crème et fromage blanc : EARL Les Limon à St Flaive des Loups
- * Oeufs bio : EARL Camille et Eugène - La Chavechère à Aizenay
- * Boulangerie du Moulin à St Révérent
- * Boulangerie Traineau à Aizenay
- * Viande de boeuf et veau : Viandissime au Poiré sur Vie
- * Volaille : Béziau SAS - La Jaudonnière

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



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



Produit de saison

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



Produits issus de l'agriculture biologique



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 : A6VHL1

LE CHEF ET SON
ÉQUIPE VOUS
SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !