

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la vinaigrette	Mousse de foie & cornichons	Salade verte, Edam et Gouda	Pastèque	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau Poêlée du chef	Paëlla d'émincé de fèves Riz	Encornets au curry & lait de coco Blé	Rôti de porc à la moutarde à l'ancienne Gratin de brocolis et mozzarella	Poisson meunière Ratatouille
		Laitage		Fromage	
DESSERT	Fromage blanc et Spéculoos	Fruit frais 	Compote de pommes	Semoule au lait	Brookie

- Fournisseurs locaux**
- * **Lait fermier bio** : Ferme Fourny - Barbière à Aizenay
 - * **Moquettes, 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**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : A6VHL1

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !