

## HORS D'ŒUVRE

Betteraves  
vinaigrette



Carottes râpées



Salade verte,  
tomates, fromage  
& oignons frits



Concombre (bio)  
& fromage de  
brebis



Œuf à la  
mayonnaise

## PLAT CHAUD ET GARNITURES

Emincé de porc  
au caramel



Boulettes de  
bœuf sauce  
choron

Boulgour aux  
petits légumes



Petits pois  
cuisinés



Rougail de  
saucisse

Riz basmati



Filet de dinde et  
ketchup

Pommes de terre  
grenailles

Tortellinis à la  
Ricotta et aux  
épinards



Epinards à la  
crème

Laitage

Fromage

Laitage

## DESSERT

Beignet au  
chocolat

Fruit frais



Poire liégeoise

Crème brûlée

Salade de fruits  
frais



### 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 bœuf 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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : A6VHL1

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