

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette	Crêpe au fromage	Emincé bicolore	Melon	Cervelas
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin de pommes de terre sauce fromagère Salade verte	Sauté de dinde à la normande (crème & champignons) Panaché de haricots	Cordon sauce bolognaise Farfalles	Jambon grillé Cocos blancs	Poisson du jour sauce au beurre blanc Carottes à la crème
		Laitage		Fromage	
DESSERT	Velouté à la framboise	Fruit frais	Tartelette Créole à la noix de coco	Compote de fruits	Smoothie aux fruits frais



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 !