MENU

ECOLE SAINT JOSEPH DE MACHE - APREMONT

Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées	Coquillettes au poulet	Salade verte, fromage, tomates et jambon	Concombres à la vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée Lentilles	Poisson pané Epinards à la crème	Poulet à la marocaine (ail, coriandre, cumin, safran, oignons, poivrons) Ratatouille	Riz sauté aux petits pois, oignons & œufs Riz
DESSERT	Milk shake	Fruit frais	Gâteau aux poires et chocolat	Fruit frais

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

Fournisseurs locaux
* Lait: GAEC Le Chataignier d'Aizenay
* Boeuf, porc: Viandissime - Le Poiré sur Vie
* Volailles: Ets Béziau à la Jaudonnière
* Pain: Boulangerie locale du Poiré
* Pommes: Verger du Plessis aux Brouzils
* OEufs crus: SCEA Guinebaud aux Brouzils
* Légumes secs: Orsonneau, Aizenay

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.

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

Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : 4B33T1

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.