MENU

ECOLE SAINT JOSEPH DE MACHE - APREMONT

Semaine du 06/10 au 12/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre à la niçoise (pdt, thon, tomate & olives)	Duo de râpés au curry	Tomates & mozzarella	Cake au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de dinde sauce barbecue Haricots verts	Boulettes de veau Semoule	Dahl de lentilles Riz	Dos de colin aux petits légumes Gratin de chou-fleur sauce béchamel
DESSERT	Petits suisses	Cocktail de fruits	Moelleux aux amandes	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.