

Semaine du 08/12 au 14/12



LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Salade de perles au
jambon

Potage

Chou chinois au fromage



Céleri rémoulade



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Nuggets de volaille

Hachis parmentier

Marée du jour

Tajine de pois chiches
aux fruits secs



Epinards à la crème

Farfalles

Semoule / Légumes du
tajine

DESSERT

Fruit frais



Fromage blanc aux
Spéculoos

Flan à la vanille

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: Boulagerie 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.



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.