

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tortis aux légumes et maïs	Betteraves à la vinaigrette	Riz au thon	Rémoulade de céleri au cumin  	Taboulé libanais 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à la normande (SIQO) Poêlée du chef	Porc au caramel  Semoule aux épices 	Paupiette de veau Carottes	Boulettes de soja, tomates et basilic  Pommes rissolées	Dos de lieu rôti  Brocolis 
PRODUIT LAITIER	Laitage 		Fromage 		Laitage
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt aromatisé	Banane au chocolat	Compote de pommes & fraises	Moelleux aux amandes


Produits 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 : Viandissime, Poiré Sur Vie
 * Viande de porc : Mr Joubert, Le Fenouiller
 * 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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : ALGRNL

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !