

LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées



PLAT CHAUD ET GARNITURES

Gratin savoyard

Salade verte



PRODUIT LAITIER

DESSERT

Fruit frais



MARDI

Sauté de volaille Thaï

Haricots beurre

Fromage ou Laitage

Yaourt aux fruits de la Ferme de Gineau

JEUDI

Potage

Rougail de saucisse

Riz

Fruit frais



VENDREDI

Lieu sauce aux crustacés


Carottes à la crème

Fromage ou Laitage


Perles de Japon au lait de coco


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

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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

 **Repas végétarien**

 **Fournisseurs locaux:**
* Boulangerie à Quilly
* Fruits : pommes Bio : Jardin de la Brière à Missillac
* La ferme de Ma'Retz de Frossay (44)
* La ferme de Gineau de St Michel-chef-chef (44)

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : ldnq5

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**