








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées  Salade d'endives aux noix 		Potage Salade au poulet	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratin savoyard Salade verte 	Sauté de volaille Thaï Haricots beurre	Rougail de saucisse Riz	Lieu sauce aux crustacés Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER		Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais  Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits de la Ferme de Gineau Fromage blanc & coulis de framboises	Fruit frais  Banane au chocolat	Perles de Japon au lait de coco Crème dessert

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : lms6zi

**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.