

Semaine du 02 au 11 février 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	  Carottes râpées à l'orange	 Betteraves	 Toast de rillettes de maquereaux
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille aux oignons confits</i>  <i>Brocolis gratinés</i>	<i>Hachis parmentier</i>   	<i>Marée du jour - SIQO</i> <i>Semoule</i>	<i>Quiche aux légumes</i>    <i>Salade verte</i>
DESSERT	  Fruit frais	Fondant au chocolat	Yaourt	 Compote de fruits

Dans la démarche du local, les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des surplus de nos agriculteurs.

Du pain bio vous est proposé le jeudi et le vendredi

LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT!



Produits locaux

Le pain: Boulangerie Verdon à Montournais & Boulangerie Mathieu Audouin à Saint Mesmin
Légumes: GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin, Devaud à La Roche Sur Yon & Le Champs du Possible à Sèvremont
Fruits: Les Vergers du Galichet à La Boissière de Montaigu & Devaud à La Roche Sur Yon
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay
Viande de porc: Jean Floc'h en Bretagne
Yaourts, fromage blanc & lait: La Ferme du Terrier à Bazoges en Pailliers
Huile de colza bio: Ferme Ursule à Chantonnay (pour la réalisation de vos vinaigrettes)
Herbes aromatiques (thym, ciboulette, estragon, menthe, origan, romarin) de la cantine de Saint Mesmin



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Produit de saison

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



Produit Bio



Produit fait maison



Contient du porc



Menu végétarien