



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 05/01 au 11/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves (bio) aux pommes	Salade de pommes de terre (bio) au thon	Potage de légumes	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Pizza margherita au jambon  Salade verte	Viennoise de volaille  Petits pois	Rôti de porc (CE2) au colombo  Gratin de chou-fleur (CE2)	Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine  Riz
DESSERT	Yaourt nature sucré de la Ferme	Fruit frais	Galette des rois	Cocktail de fruits

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien

Fournisseurs locaux  
Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais  
Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin  
Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont  
Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon  
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay  
Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne  
Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers  
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 plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

Mijoté de haricots rouges à la Mexicaine



Cocktail de fruits

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 12/01 au 18/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes de poisson SIQO	Crêpe au fromage	Carottes râpées aux agrumes 	Potage aux tomates et vermicelles
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse grillée (CE2)  Lentilles (bio) cuisiénés 	Sauté de volaille (CE2) Thaï  Harcots beurre (CE2)	Omelette  Frites au four 	Lieu (MSC) sauce aux crustacés  Purée de butternut 
DESSERT	Compote	Flan nappé au caramel	Fruit frais (CE2) 	Tarte aux pommes SIQO
 <b>Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français</b>	<b>Fournisseurs locaux</b> Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers 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			
 <b>Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison</b>				
 <b>La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)</b>				
 <b>Ingédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio</b>				
 <b>Plat végétarien</b>				
Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine				

Clic & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT

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



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Salade (bio), oignons, dés de fromage et croûtons	Tortis aux légumes, maïs et jambon	Salade Coleslaw	Potage
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Emincé de volaille (CE2) à la Normande  Semoule (HVE)	Merlu pané (MSC)  Broocolis (CE2)	Falafels de féves et coriandre  Poêlée du chef	Porc (CE2) au caramel  Haricots blancs
<b>DESSERT</b>	Yaourt de la ferme	Salade de fruits	Chou à la crème	Fruit frais

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien

Fournisseurs locaux  
Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais  
Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin  
Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont  
Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon  
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay  
Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne  
Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers  
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 plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : 9800CTT

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



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 26/01 au 01/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes et vinaigrette balsamique 	Taboulé d'hiver	Velouté de butternut 	Céleri rémoulade 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis au fromage  Macaronis (CE2)	Porc (CE2) sauce aigre douce Jardinière de légumes	Jambalaya (sauté de volaille (CE2), lardons, chorizo, sauce tomate et épices cajun) Riz	Dos de colin (MSC) Purée de potiron 
DESSERT	Fromage blanc sucré	Fruit frais (CE2) 	Entremets à la vanille	Marbré SIQO

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)

 Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

 Plat végétarien

 Fournisseurs locaux  
Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais  
Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin  
Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont  
Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon  
Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay  
Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne  
Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers  
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 plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

CLIC & MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !



# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 02/02 au 08/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes au thon à la ciboulette	Potage	Carottes (bio) râpées aux épices	Macédoine de légumes (CE2)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de blé Harcots panachés (CE2)	Hachis parmentier Salade verte	Marée du jour (MSC) Boulgour aux petits légumes	Quiche lorraine Salade verte
DESSERT	Fruit frais	Yaourt à la fraise de la ferme	Fournisseurs locaux Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers 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	Liégeois au chocolat

Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison

La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)

Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio

Plat végétarien

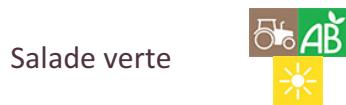
Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN  
BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : 9800CTT





# MENU

MAIRIE - SAINT MESMIN

Semaine du 09/02 au 15/02

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI				
HORS D'ŒUVRE	Toast au fromage de chèvre et salade verte	Betteraves (bio) à l'orange	Potage	Salade mimosa				
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille (CE2) au miel  Fricassée de carottes jaunes et oranges	Tortis à la bolognaise  Tortis (CE2)	Chipolatas (CE2)  Chou-fleur (CE2) au beurre	Tajine de semoule aux légumes secs				
DESSERT	Petits suisses	Crème au chocolat surprise  Fournisseurs locaux Le pain : Boulangerie Verdon à Montournais Légumes : GAEC Le Jardin des Saveurs à St Mesmin Devaud à La Roche sur Yon et le Champs du Possible à Sèvremont Fruits : Les Vergers du Galichet à la Boissière de Montaigu et Devaud à La Roche sur Yon Légumes secs bio de Vendée à Chantonnay Viande de porc : Jean Floc'h en Bretagne Yaourts, fromage blanc et lait : La Ferme du Terrier à Bazoges en Paillers 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	Crumble à la compote de pommes SIQO	Fruit frais (CE2)				
Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français								
Tout ou partie de ce plat est composé fruit et / ou légumes crus de saison								
La recette contient au moins un produit durable et de qualité (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, la Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable,etc)	Ingrédient BIO : la recette contient au moins un aliment Bio							
Plat végétarien								
Les plats proposés sont majoritairement élaborés dans notre cuisine								
Retrouvez l'ensemble des menus sur : <a href="http://www.clicetmiam.fr">www.clicetmiam.fr</a>								
Code à saisir : 9800CTT								
<b>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</b>								