

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne HVE 	Céleri rémoulade 	Duo de choux râpés vinaigrettes  	Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde aux petits oignons Petits pois	Poisson meunière MSC nature  Purée de carottes	Waterzooï de volaille  Pommes vapeur 	Filet de merlu sauce citron Tortis
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Camembert	Petit suisse sucré 	Fraidou
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais HVE  	Gaufre au sucre 	Fruit frais 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Repas à thème**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SAI356

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.