

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture,

Produits locaux

AOP, AOC, MSC, RUP*



Semaine du 29/09 au 05/10

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature	Crêpe au fromage	Concombre bulgare **	Salade de pâtes vinaigrette et pesto
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Palette de porc à la dijonnaise	Omelette nature	Hachis parmentier	Gratiné de poisson au fromage MSC
	Lentilles	Petits pois HVE	Salade iceberg	Duo de carottes et pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Petit suisse aux fruits	Emmental BIO	Brie pointe	Saint paulin
DESSERT	Fruit frais **	Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes HVE	Riz au lait LOCAL HVE
Produit de saison Tout ou partie de ce pla	t est composé d'ingrédients de saison	Repas à thème	CITCR-NATANAI	



Retrouvez l'ensemble des menus sur : www.clicetmiam.fr Code à saisir : SAI356

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

Plat végétarien *

Contient du porc

^{*} Suivant le contrat