

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette 	Taboulé 	Crêpe au fromage 	Pastèque
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF Salade iceberg	Dos de colin MSC sauce crème  Purée de carottes	Jambon HVE à l'échalote  Petits pois	Aiguillettes de volaille basquaise Riz créole
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Coulommiers	Petit suisse aux fruits	(AVR) St Moret
DESSERT	Compote pomme fraise	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Gâteaux aux pommes 

 **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.