

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Tomates nature 	Melon 	Piémontaise 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Roti de dinde forestière Petits pois carottes	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Haricots blancs à la tomate	Poulet paëlla NOUVELLE AGRICULTURE  Riz paëlla au chorizo (porc) 	Accras de poisson Ratatouille 
PRODUIT LAITIER	Tomme noire	Petit suisse sucré	Camembert	Gouda
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Brownie 

 **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.