











	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage 	Taboulé 	Betteraves vinaigrette	Céleri rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Haricots beurre HVE 	Colin meunière MSC quartier de citron  Purée de carottes	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière  Pommes sautées	Chili con carne Riz
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse sucré	Rondelé
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE 	Fruit frais 	Cake 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.