













	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise 	Radis HVE et beurre  	Melon 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de dinde sauce tomate Ratatouille 	Saucisse HVE grillée   Haricots blancs	Hachis parmentier Salade iceberg	Poisson meunière MSC sauce citron  Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse aux fruits	Rondelé	Emmental
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais 	Compote de pommes HVE 	Gâteau aux courgettes et chocolat 


 **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