














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine 	Betteraves HVE vinaigrette 	Salade de Minis Rillons 	Salade mancelle 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau milanaise Courgettes provençale	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Pommes vapeur quartier	Emincé de poulet LNA FR forestière   Coquillettes 	Jambon CE2 sauce Dijonnaise  Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Buchette de chevre 	Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 	Poire au sirop 	Liégeois 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