

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Taboulé 	Carottes râpées à l'orange  	Médaillon de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée   Haricots blancs à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Duo de carottes et pommes de terre	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes   Pommes noisettes 	Paupiette de veau forestière Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Coulommiers 	Madeleine
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois vanille	Gâteau de Pâques  	Fruit frais HVE  

 **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.