


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de tortis	Betteraves & maïs en vinaigrette	Salade coleslaw 	Potage aux légumes de saison
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Emincé de volaille à la normande Poêlée du chef	Merlu pané au citron Riz	Boulettes de soja, tomates et basilic  Petits pois	Mijoté de porc au miel Pommes rissolées
PRODUIT LAITIER	Chanteneige	Gouda	Fromage de chèvre	Emmental
DESSERT	Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Tarte au citron	Fruit frais 

 Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux

Pain: boulangerie de Gorges
 Fruits et légumes: Devaud et OPLUSPRES
 Fromage blanc, yaourt fermier, crème dessert bio: Barbechat
 Poisson: Cap Marée
 Miel (occasionnel): Montbert
 Galettes & crêpes: Catel Roc
 Légumes secs (occasionnel): Orsonneau
 Porc, boeuf & charcuterie: Daniel Gérard, Legé

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine



Produit de saison

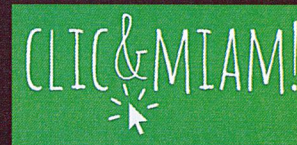
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Plat végétarien

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : sdjramw