

| | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|--------------------------|--|---|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves vinaigrette | Crème de carottes à la Vache Qui Rit | Mousse de foie | Riz au thon |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Nuggets de blé & ketchup Tortis | Sauté de poulet forestier Semoule | Boulettes de boeuf sauce poivre Poêlée de légumes | Jambon braisé Haricots verts à l'ail |
| PRODUIT LAITIER | Edam | Brie | Chanteneige | Picon |
| DESSERT | Chocolat liégeois | Fruit frais  | Muffin | Entremets à la vanille |



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



Produit de saison

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



Plat végétarien

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

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