



LUNDI

HORS D'ŒUVRE

Râpé de carottes au vinaigre balsamique  

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Ravioles de légumes  

DESSERT

Crème dessert à la vanille

MARDI

Riz au surimi et ciboulette

Poulet sauce Tex Mex

Petits pois cuisinés 

Fruit frais 

JEUDI

Velouté de butternut 

Rougail de saucisse


Riz 

Cookies


VENDREDI

Taboulé à l'orientale

Gratin de poisson

Purée de potiron 


Salade de fruits frais 

 Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio

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

 Fournisseurs locaux

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

 Un produit issu de l'agriculture biologique vous est proposé chaque mois.

[Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.](#)

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : MIMIS258

LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !