













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Escalope de volaille à la crème Jardinière de légumes avec pommes de terre Farfalles	Saute de porc HVE au paprika  Purée de brocolis	Tajine de boulettes d'agneau Légumes du tajine 	Pavé de poisson blanc sauce crustacé Carottes BIO persillées Riz nature
GARNITURE
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Yaourt aromatisé BIO  	Saint paulin BIO portion	Bûchette de chèvre mélange	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais BIO  	Novly chocolat	Mousse chocolat au lait	Crêpe sucrée

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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Produits locaux**

 **Produit végétarien**



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

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

Code à saisir : EHLDR76

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