















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	
PLAT CHAUD	Escalope de volaille napolitaine	Paleron de boeuf sauce champignons	Merguez sauce barbecue	Quiche lorraine (Plat complet) 	Moussaka VBF et riz créole
GARNITURE	Semoule BIO  Gratin de choux fleurs 	Purée de carottes BIO  	Blé pilaf BIO 	Salade verte	.
PRODUIT LAITIER	Cantadou	Emmental BIO 	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Brie pointe BIO 	Camembert
DESSERT	Fruit frais BIO  	Semoule au lait	Gaufre au sucre	Brownie 	Cocktail de fruits

 **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 : EHLR76

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