













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Normandin de veau sauce barbecue	Boulettes de boeuf sauce estragon	Rôti de porc HVE à la moutarde 	Beignets au calamar sauce ketchup
GARNITURE	Haricots beurre provençale Gratin dauphinois	Frites au four Flan de légumes	Semoule BIO  Haricots verts	Purée de pommes de terre Poêlée de légumes 	Carottes vichy BIO  Purée de pommes de terre
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Fromage frais aux fruits BIO 	Coulommier BIO 	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Compote pomme abricot	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Cake au citron 	Compote de pommes HVE

 **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**



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

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

Code à saisir : EHLR76

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