








	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Escalope de volaille à la crème	Pavé de hoki sauce hollandaise	Normandin de veau sauce barbecue	Hachis parmentier Végétal BIO 	Poitrine de veau Farcie forestière
GARNITURE	Gratin de choux fleurs HVE  Semoule	Pommes rissolées Haricots plats à la provençale	Coquillettes BIO  Salsifis sauté à l'ail	.	Céleri braisé Boulgour
PRODUIT LAITIER	Brie pointe	Pont l'évêque AOP 	Camembert	Saint Nectaire portion	Carré président
DESSERT	Crème dessert caramel	Cocktail de fruits 	Eclair vanille	Liégeois chocolat	Cake poires chocolat 

 **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.