














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles  	Nugget's de poisson	Pissaladière au thon	Couscous boulettes de soja 	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé 
GARNITURE	.	Haricots verts BIO  Farfalles sauce tomate 	Salade verte	Semoule BIO  Céleri braisé	Purée de pommes de terre BIO  Courgettes provençale
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Chanteneige BIO	Camembert	Rondelé Ail et Fines Herbes
DESSERT	Compote pomme fraise	Fruit frais 	Compote de poire	Donut's	Clafoutis aux 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**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://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.