













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Brandade de poisson	Longe de porc aux oignons 	Haché de veau au poivre	Cheeseburger VBF	Paleron de boeuf sauce poivrade
GARNITURE	.	Salsifis à la tomate	Poêlée de légumes 	Pommes noisettes	Gratin de choux fleurs BIO  
PRODUIT LAITIER	Camembert	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Brie pointe BIO 	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Chanteneige BIO 
DESSERT	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO  	Semoule au lait	Brownie 	Crème dessert vanille

 **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 : EHDLR76

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