










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Lasagnes bolognaises VBF	Colin meunière MSC 	Mouclade à la crème et curry	Sauté de bœuf stroganoff	Rôti de dinde sauce normande
GARNITURE	.	Poêlée de butternuts et panais	Jeunes carottes persillées	Haricots verts	Pommes persillées BIO  Duo brocolis et chou fleur
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre mélange	Chantaillou	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	Camembert BIO 	Brie pointe
DESSERT	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Compote de pommes HVE 	Galette des rois frangipane

 **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.