

















| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | . | . | . | . | . |
| PLAT CHAUD | Jambon HVE sauce charcutière   | Blanquette de poisson MSC aux petits légumes  | Colombo de porc HVE   | Boulettes de boeuf sauce poivre  | Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto  |
| GARNITURE | Pommes persillées BIO  Julienne de légumes | Tortis | Duo brocolis et chou fleur | Semoule HVE  Haricots beurre provençale | Riz créole BIO  Navets braisés |
| PRODUIT LAITIER | Bûchette de chèvre mélange | Vache picon | Chanteneige BIO  | Camembert | Cantadou |
| DESSERT | Fruit frais  | Compote de pommes coing coupelle | Fruit frais  | Mousse chocolat au lait | Brownie  |

 **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.