












| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|--|--|------------------------------------|--|---|
| HORS D'ŒUVRE | . | . | . | . | . |
| PLAT CHAUD | Gnocchis brunoise provençale et mozzarella  | Gratiné de poisson au fromage | Paleron de boeuf sauce champignons | Riz BIO cantonais Végétarien   | Curry de volaille |
| GARNITURE | . | Jardinière de légumes avec pommes de terre | Purée de potiron | . | Carottes BIO persillées  |
| PRODUIT LAITIER | Fraidou | Yaourt aromatisé BIO  | Petit suisse sucré | Fromage blanc aux fruits BIO  | Vache qui rit |
| DESSERT | Fruit frais  | Fruit frais BIO   | Fruit frais | Cake citron Pavot  | Mousse chocolat au lait |

 **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.