












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	.	.	.	.	.
<b>PLAT CHAUD</b>	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic	Rougail de poisson MSC	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes	Lasagnes bolognaises VBF	Pavé de poisson blanc sauce citron 
<b>GARNITURE</b>	Brocolis BIO   Coquillettes	Purée de haricots verts  .	Printanière de légumes  Farfalles	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET  .	Choux fleurs persillés  Pommes lamelle vapeur HVE 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Bûchette de chèvre mélange	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Camembert BIO 	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Yaourt aromatisé
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Fruit frais BIO  	Fruit frais 	Fruit frais 	Gâteau au yaourt 



**Produit de saison**

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



élaboré dans nos cuisines



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat contenant du porc



Produits durables et de qualité



Produit végétarien

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



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 : EHDLR76