



# MENU

LA REMUEE - ECOLE Henri Dès - Public

Semaine du 19/01 au 25/01

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.	.	.	.	.
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage AB BIO	Cordon bleu de volaille  Purée de pommes de terre BIO Poêlée de butternuts et panais	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP  Pommes lamelle persillées HVE 	Beignets au calamar nature  Haricots verts  Riz nature
GARNITURE	Blé aux petits légumes	.	.	.	.
PRODUIT LAITIER	Petit moulé	Pont l'évêque AOP 	Yaourt nature et dosette de sucre	Brie pointe	Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Donut's	Abricots au sirop	Fruit frais 	Cake miel et amandes 	Fruit frais BIO 

**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**

**CLIC & MIAM!**

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

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