










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron 	Gratin de pâtes ratatouille et fromage BIO 	Cordon bleu de volaille	Rôti de dinde mirepoix de pommes PP	Beignets au calamar nature
GARNITURE	Blé aux petits légumes .	.	Purée de pommes de terre BIO  Poêlée de butternuts et panais	Pommes lamelle persillées HVE 	Haricots verts Riz nature
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



Plat contenant du porc



Produits durables et de qualité



Produit végétarien

Produit issu de l'agriculture biologique



**LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : EHDLR76

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