









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto 	Lasagne de légumes Plat complet 	Gratin de choux fleurs à la volaille PAS	Paupiette de veau basquaise	Merguez sauce tomate
GARNITURE	Purée de pommes de terre BIO  Gratin de choux fleurs	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Coquillettes Poêlée de légumes	Duo de carottes jaunes et oranges Boulgour
PRODUIT LAITIER	Pont l'évêque AOP 	Yaourt aromatisé BIO 	Bûchette lait mélange	Gouda	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Semoule au lait	Fruit frais 	Liégeois vanille	Fruit frais 	Gâteau chocolat coco 

 **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**



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.