















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE
PLAT CHAUD	.	Paupiette de veau à l'estragon	Saucisse sauce rougail HVE  	Emincé de pois et blé à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC 
GARNITURE		Haricots verts BIO  Pommes lamelle vapeur HVE 	Semoule HVE  Epinards branche HVE à la crème 	Pommes noisettes Navets braisés	Printanière de légumes Tortis
PRODUIT LAITIER	.	Gouda	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Camembert BIO 	Petit suisse sucré
DESSERT	.	Novly chocolat	Compote pomme abricot HVE	Fruit frais BIO  	Carotte cake orange cannelle 

 **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.