

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées BIO vinaigrette 	Oeuf dur sauce cocktail	Tomates nature 	Pastèque	Concombres tomates et maïs vinaigrette 
PLAT CHAUD	Boulettes de boeuf BIO sauce tomate 	Blanquette de poisson aux petits légumes	Jambon HVE aux champignons 	Omelette nature et ketchup 	Rôti de boeuf VBF à l'échalote
Déclinaison sans viande	Boulettes végétales sauce tomate basilic 		Crêpe au fromage 		Tarte aux poireaux 
GARNITURE	Coquillettes BIO 	Petits pois Carottes BIO 	Gratin dauphinois	Riz paëlla 	Ratatouille et semoule aux raisins
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré BIO 	Chanteneige BIO 	Camembert	Emmental
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Ile flottante crème anglaise	Yaourt aromatisé BIO 
LES GOÛTERS	Pain Fraidou Compote de pommes HVE	Petit beurre biscuit Dessert lacté caramel	Pain / Confiture Lait Fruit goûter	Gauffre nature Fromage blanc sucré	Palmito Fruit goûter

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



Produits locaux HVE



Plat contenant du porc



Végétarien

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



Les viandes entières de porc, boeuf servis dans votre restaurant sont 100% françaises.VBF OU VPF



Fabrication Maison



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

Code à saisir : V8EVT

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