

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Emincé bicolore BIO 	Chou blanc vinaigrette	Salade américaine	Velouté de légumes verts BIO 
PLAT CHAUD	Palet végétarien maraicher 	Pavé de poisson blanc à la crème	Normandin de veau sauce barbecue	Bœuf braisé VBF à la bourguignonne	Beignet au calamar sauce tartare
Déclinaison sans viande			Omelette nature 	Hachis parmentier de lentilles corail 	
GARNITURE	Gratin de choux fleurs et pommes de terre BIO 	Haricots plats à la provençale	Coquillettes BIO 	Purée de pommes de terre	Ratatouille BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Yaourt sucré BIO 	Tartare aux noix	Saint nectaire	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO  	Eclair au chocolat	Fruit frais BIO  	Cake pépites de chocolat	Ile flottante crème anglaise
LES GOÛTERS	Pain au lait Yaourt sucré	Palmier Fruit	Galette bretonne Petit suisse sucré Pur jus d'orange	Pain Edam Fruit	Croissant boulangerie local Lait briquette

 **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, bœuf servies dans votre restaurant sont 100% françaises.VBF OU VPF

 **Fabrication Maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : V8EVT

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !