
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	.	Carottes râpées nature BIO 	Salade verte tomate et maïs   	Melon HVE 	Tomates mozzarella vinaigrette 
Déclinaison sans porc
PLAT CHAUD	Cordon bleu de volaille	Couscous boulettes de soja 	Croustillant fromager 	Curry de volaille	Dos de colin sauce provençale
Déclinaison sans porc
GARNITURES	Haricots beurre provençale	Semoule	Salsa de légumes 	Riz créole BIO 	Purée de carottes BIO 
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	.	.	.
DESSERT	Fruit frais BIO  	.	Eclair vanille	Glace à l'eau Mister Freeze	Cake au citron 
Les GOÛTERS	Pain Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Yaourt nature et dosette de sucre	. Moelleux abricot 30 gr Lait Fraise briquette 20cl Goûters	Pain Miel coupelle 20gr goûters Petit suisse sucré	. Croissant Lait chocolat goûters	Pain Confiture fraise Yaourt velouté aux fruits


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

 **Produits locaux**

 **Produit végétarien**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

Code à saisir : MR78LH

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