
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes HVE râpées et maïs vinaigrette 	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare 	Salade printanière BIO nature 	Melon HVE 	Salade de blé aux p'tits légumes BIO 
Déclinaison sans porc	.	.		.	.
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse HVE grillée 	Pavé de poisson blanc MSC sauce pesto	Oeufs dur mayonnaise	Gnocchis brunoise provençale et mozzarella 	Colombo de poisson
Déclinaison sans porc	Saucisse de volaille nature	.	.		.
GARNITURES	Purée de pommes de terre BIO 	Beignets de brocolis	Salade de pommes de terre vinaigrette 	.	Duo de carottes et pommes de terre BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc aux fruits BIO 	.	Yaourt nature BIO et dosette de sucre 	.	.
DESSERT	.	Liégeois chocolat	.	Entremets au caramel	Fruit frais BIO 
Les GOÛTERS	Pain Miel coupelle 20gr goûters Yaourt nature et dosette de sucre	. Moelleux citron 40 gr Lait chocolat goûters	. Barre de céréales pomme verte Fromage blanc aromatisé aux fruits	Pain Micropain doux 8 gr Emmental portion	. Brioche tranchée Yaourt nature et dosette de sucre


 **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**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : MR78LH

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