

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI


VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Batonnets de carottes sauce cocktail 


Tomates mozzarella et pesto  

Guacamole et tortillas 

Taboulé de choux fleurs 

Salade campagnarde aux dés de volaille (salade verte, dés de volaille, dés d'emmental, pommes) 


PLAT CHAUD ET GARNITURES

Sot l'y laisse de poulet sauce pain d'épices 

Aiguillette de blé et carottes panée  

Bœuf braisé sauce cacao 

Grillé de porc FR sauce barbecue  

Pépité de poisson aux 3 céréales 

Pommes rissolées

Purée brocolis 

Carottes aux épices  

Pennes 

Riz 

PRODUIT LAITIER

Fromage

Fromage 

Fromage

Fromage


Petit suisse

DESSERT


Compote de pommes 

Mousse chocolat 

Tarte aux pommes

Brownies aux haricots rouges  


Fruit frais 


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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**



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

 **Fabrication maison**

 **Repas à thème**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : CGPR40

 **Produit label Rouge**

 **Repas Végétarien**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.