
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves nature	Coleslaw BIO 	Salade César BIO Bréal 	Mini pâté en croûte 	Taboulé 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Coquillettes BIO 	Curry de pois chiches coco   Semoule	Boulettes de veau milanaises  Poêlée de légumes	Sauté de volaille crème d'asperge  Pommes noisettes	Curry de poisson Beignets de brocolis
PRODUIT LAITIER Maternelles	Yaourt aromatisé	Emmental	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes
PRODUIT LAITIER Primaires	Yaourt aromatisé	Emmental	Tomme blanche	Fromage frais aux fruits BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Compote de pommes HVE	Génoise vanille framboise 	Fruit frais BIO 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fabrication maison**

 **Repas à thème**

 **Produit label Rouge**

 **Repas Végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : CGPR40

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