











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Saucisson ail cornichons 	Médaillon de surimi mayonnaise	Concombres natures	Friand au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Lasagnes bolognaises VBF  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poulet rôti crumble d'ail  Pommes rissolées	Falafels de fèves à la menthe sauce tomate   Navarin de légumes 	Saucisse de Toulouse CE2 HVE   Riz Jambalaya
PRODUIT LAITIER Maternelles		Vache qui rit BIO 	Saint nectaire	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Yaourt sucré
PRODUIT LAITIER Primaires		Vache qui rit BIO 	Saint nectaire	Fromage "Ferme de la Sablonnière"	Yaourt sucré
DESSERT		Compote de pommes HVE	Mousse chocolat au lait	Gâteau mangue chocolat	Fruit frais BIO 

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

 **Fabrication maison**

 **Produit label Rouge**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
 Code à saisir : CGPR40

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

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