









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves maïs BIO nature 	Carottes râpées BIO nature 	Tzatziki BIO 	Tomates BIO basilic vinaigrette 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Rôti de porc HVE au jus  Frites au four	Accras de poisson sauce tartare Mitonnée de légumes HVE	Noisette de volaille thym citron Petits pois à la menthe	Dhal de lentilles (plat végété) Riz créole
PRODUIT LAITIER Maternelles	Brie pointe	Petit suisse sucré	Camembert	Fraidou	Yaourt aromatisé
PRODUIT LAITIER Primaires	Brie pointe	Fromage "Ferme de la Sablonnière"	Camembert	Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Cake Abricots miel romarin	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

Code à saisir : CGPR40

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