











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature 	Salade de pâtes vinaigrette et pesto	Tomates nature 	Melon HVE 	Nem aux légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse de Toulouse HVE  Pommes roty	Sauté de volaille aux champignons  Haricots verts BIO 	Coquillettes bolognaises  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Beignets au calamar sauce ketchup  Purée de carottes	Sauté de porc HVE au caramel  Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Camembert	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage fondu	Yaourt sucré BIO 
PRODUIT LAITIER Primaires	Camembert	Cantadou	Petit suisse sucré	Fromage fondu	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit frais HVE	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Compote de pommes BIO 	Cake ananas coco

 **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**



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 !**