
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes cornichons 	Accras de morue sauce cocktail	Pommes de terre BIO façon piémontaise 	Melon 	Tomates BIO nature  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Médailon de Poulet à la crème Haricots verts BIO 	Saucisse sauce rougail HVE Riz créole BIO 	Rôti de dinde vallée d'auge Pommes roty	Raviolis VBF  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poisson meunière nature Purée de carottes
PRODUIT LAITIER Maternelles	Tartare nature	Petit suisse aux fruits 	Camembert	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit BIO 
PRODUIT LAITIER Primaires	Tartare nature	Fromage "Ferme de la Sablonnière"	Camembert	Yaourt sucré BIO 	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais HVE	Fruit frais BIO 	Eclair vanille	Liégeois chocolat

 **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**

CLIC & MIAM!

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 !