
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves HVE nature	Taboulé BIO 	Concombre bulgare BIO 	Tomates BIO nature 	Melon (selon arrivage) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Colin pané MSC Ratatouille 	Poulet rôti crumble d'ail Haricots verts BIO 	Boulettes de veau sauce barbecue Gratin dauphinois	Curry de pois chiches coco  Semoule BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Camembert BIO 	Yaourt sucré	Fraidou	Edam	Petit suisse sucré
PRODUIT LAITIER Primaires	Camembert BIO 	Yaourt sucré	Fraidou	Edam	Petit suisse sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO 	Gâteau chocolat coco 

 **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 !**