











	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Betteraves vinaigrette garam massala	Pâté de campagne cornichons 	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Carottes râpées vinaigrette à la mangue 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Petits pois Carottes BIO 	Navarin de volaille Semoule BIO 	Haché de veau au poivre Poêlée paysanne	Saucisse knack et saucisson ail Choucroute et pommes vapeur	Curry de pois chiches coco Riz créole BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Petit suisse aux fruits	Brie pointe	Mimolette	Yaourt sucré	Chanteneige
PRODUIT LAITIER Primaires	Petit suisse aux fruits	Brie pointe	Mimolette	Yaourt sucré	Fromage "Ferme de la Sablonnière"
DESSERT	Fruit frais 	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO 	Moelleux chocolat griottes	Flan nappé caramel

 **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

Code à saisir : CGPR40

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