
















| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------------------|---|--|--|--|--|
| HORS D'ŒUVRE | Emincé bicolore | Betteraves et mimolette | Mitonnée de légumes HVE | Pommes de terre, ciboulette, tomate sauce tartare  | Concombre bulgare |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse knack nature  Coquillettes BIO  | Raviolis au fromage sauce tomate  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET | Hachis parmentier (Plat complet)  Salade verte BIO  | Rôti de porc HVE à la moutarde  Petits pois Carottes BIO  | Poisson pané et dosette de ketchup Riz créole BIO  |
| | PRODUIT LAITIER Maternelles | Yaourt sucré | Emmental | Chanteneige | Yaourt aromatisé |
| PRODUIT LAITIER Primaires | Yaourt sucré | Emmental | Chanteneige | Yaourt aromatisé | Camembert |
| DESSERT | Fruit frais  | Compote de pommes BIO  | Beignet abricot | Brownie  | Fruit frais  |

 **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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.