












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature 	Carottes râpées et maïs nature	Rosette cornichons 	Tomates mozzarella basilic	Œuf dur mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	fish 'n ketchup Pommes roty	Haché de veau au poivre Poêlée de légumes	Carbonara HVE  Coquillettes BIO 	Tajine de Boulettes de soja  Légumes tajine BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Camembert	Petit suisse sucré	Vache qui rit BIO 	Yaourt sucré	Emmental
PRODUIT LAITIER Primaires	Camembert	Petit suisse sucré	Vache qui rit BIO 	Yaourt sucré	Emmental
DESSERT	Dessert lacté chocolat	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Cake citron Pavot	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.