


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mayonnaise	Emincé bicolore BIO 	Saucisson ail cornichons 	Betteraves BIO nature 	Pâté de campagne HVE cornichon 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Raviolis aux légumes  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Haché au boeuf sauce au bleu Frites au four	Tajine de boulettes d'agneau Légumes tajine BIO 	Carbonara HVE  Coquillettes BIO 	Colin meunière MSC Purée bio de patates douce
PRODUIT LAITIER Maternelles	Petit suisse sucré	Brie pointe BIO 	Rondelé	Carré président	Yaourt sucré BIO 
PRODUIT LAITIER Primaires	Fromage "Ferme de la Sablonnière"	Brie pointe BIO 	Rondelé	Carré président	Yaourt sucré BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Ile flottante crème anglaise	Fruit frais BIO 	Cake poire 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**



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.