



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO nature 	Taboulé BIO 	Salade de pâtes vinaigrette BIO et pesto 	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Poisson meunière nature Carottes BIO aux épices 	Poulet rôti crumble d'ail Haricots verts BIO 	Nugget's de blé  Frites au four	Sauté de volaille BIO sauce du jour  Semoule BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Croc'lait BIO 	Petit suisse aux fruits	Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré
PRODUIT LAITIER Primaires	Croc'lait BIO 	Fromage "Ferme de la Sablonnière"	Saint paulin	Bûchette de chèvre mélange	Yaourt sucré
DESSERT	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Riz au lait 	Eclair vanille	Fruit frais BIO 


 **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.