






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé BIO 	Betteraves mimolette vinaigrette	Rillettes de saumon 	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf BIO sauce du jour  Haricots verts BIO 	Gratin savoyard végétarien  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Sauté de volaille sauce miel marrons  Pommes noisettes 	Carbonara HVE  Coquillettes BIO 	Dos de colin MSC sauce Hollandaise Carottes persillées
PRODUIT LAITIER Maternelles	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits BIO 	Coulommiers 	Fromage blanc sucré	Saint paulin
PRODUIT LAITIER Primaires	Yaourt sucré	Fromage frais aux fruits BIO 	Coulommiers 	Fromage blanc sucré	Saint paulin
DESSERT	Madeleines 2 paquets/pers	Fruit frais BIO 	Bûche de Noël 	Fruit frais BIO 	Eclair vanille

 **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](http://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.