

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
BIO 

Tomates
mozzarella nature

Macédoine sauce
cocktail surimi

Betteraves et maïs
natures

Friand au
fromage 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Palette de porc à
la dijonnaise 

Boulettes de
boeuf VBF sauce
poivre

Emincé de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
mexicaine

Chili Végétarien
BIO aux haricots
rouges 

Curry de poisson
MSC

Lentilles BIO
cuisinées 

Coquillettes HVE

Pommes roty

Riz créole BIO 

Petits pois
Carottes BIO 

PRODUIT LAITIER Maternelles

Fromage fondu

Petit suisse sucré

Brie pointe BIO 

Camembert

Tomme noire

PRODUIT LAITIER Primaires

Fromage fondu

Petit suisse sucré

Brie pointe BIO 

Camembert

Tomme noire

DESSERT

Flan nappé
caramel

Fruit frais BIO 

Cocktail de fruits

Liégeois vanille 

Gâteaux aux
pommes 

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Fabrication maison**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Plat contenant du porc**

 **Repas à thème**

 **Repas Végétarien**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Fournisseurs locaux**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CGPR40

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !