

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Carottes râpées
BIO



Salade Iceberg
carottes et
fromage

Crêpe au fromage



Soupe de tomates
vermicelle

Saucisson ail



**PLAT CHAUD
ET GARNITURES**

Saucisse de
Toulouse HVE
grillée



Haricots blancs à
la tomate



Paupiette de veau
forestière

Pommes rissolées

Poulet rôti
NOUVELLE
AGRICULTURE
crumble d'ail

Haricots verts BIO



Boulettes de
boeuf VBF sauce
Napolitaine

Macaronis BIO



Marmite de
poisson MSC
tomates cerise
épinards

Riz créole BIO



**PRODUIT LAITIER
Maternelles**

Brie pointe

Yaourt sucré BIO



Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Emmental

**PRODUIT LAITIER
Primaires**

Brie pointe

Yaourt sucré BIO



Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Emmental

DESSERT

Yaourt velouté
aux fruits

Compote de
pommes HVE

Fruit frais



Brownie



Liégeois chocolat

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 !**