

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Saucisson ail  
cornichons 

Salade de pâtes  
vinaigrette BIO et  
pesto 

Betteraves et  
maïs naturels

Velouté de patate  
douce

Œuf dur  
mayonnaise

PLAT CHAUD  
ET GARNITURES

Colin meunière  
MSC  
  
Purée de potiron

Paupiette de veau  
aux raisins  
  
Mijotée de  
légumes  
crémeuse

Curry de volaille  
NOUVELLE  
AGRICULTURE  
  
Coquillettes BIO 

Saucisse HVE  
grillée  
  
Frites au four

Chili Végétarien  
aux haricots  
rouges   
  
Riz créole

PRODUIT LAITIER  
Maternelles

Yaourt sucré BIO 

Brie pointe

Tomme noire

Fromage frais aux  
fruits BIO 

Fromage fondu

PRODUIT LAITIER  
Primaires

Fromage "Ferme  
de la  
Sablonnière"

Brie pointe

Tomme noire

Fromage frais aux  
fruits BIO 

Fromage fondu

DESSERT

Cocktail de fruits

Liégeois vanille

Fruit frais 

Cake à la banane 

Fruit frais BIO 

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : CGPR40

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !