

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Taboulé BIO



Oeuf dur sauce
cocktail

Saucisson ail
cornichons



Salade chinoise BIO



Velouté de panais

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Cordon bleu de
volaille

Butternuts aux
épices

Nugget's de blé
ketchup



Frites au four

Marengo de
volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE

Riz créole BIO



Coquillettes
bolognaises

PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Curry de poisson
MSC

Petits pois
Carottes BIO



PRODUIT LAITIER
Maternelles

Fromage frais aux
fruits BIO



Tartare nature

Edam

Bûchette de chèvre
mélange

Fromage blanc
sucré

PRODUIT LAITIER
Primaires

Fromage frais aux
fruits BIO



Tartare nature

Edam

Bûchette de chèvre
mélange

Fromage "Ferme
de la
Sablonnière"

DESSERT

Ananas au sirop

Fruit frais BIO



Fruit frais




Yaourt velouté aux
fruits

Crêpe sucrée




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



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

Code à saisir : CGPR40

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**