

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Betteraves BIO
nature



Taboulé BIO



Carottes râpées
HVE vinaigrette à
la mangue



Pizza au fromage



Velouté de
potiron maison



PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Gratin de pâtes au
jambon



PAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLET

Tajine de volaille
NOUVELLE
AGRICULTURE aux
fruits secs

Légumes tajine
BIO



Marmite de
poisson sauce
crustacés

Purée de pommes
de terre BIO



Boulettes de veau
à la milanaise

Gratin de choux
fleurs et pommes
de terre BIO



Chili Végétarien
BIO aux haricots
rouges



Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER
Maternelles

Fromage fondu BIO



Brie pointe

Cantadou

Croc'lait



PRODUIT LAITIER
Primaires

Fromage "Ferme
de la Sablonnière"

Brie pointe

Cantadou

Croc'lait



DESSERT

Compote pomme
abricot HVE

Crème dessert
vanille

Entremets au
chocolat


Fruit frais BIO





Gâteau mangue
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 !**