

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO sauce
cocktail

Taboulé BIO

Betteraves HVE et
maïs natureSalade Flersoise (Choux rouge,
carotte fraîches,
raisins secs,
pommes fruit,
mayonnaise
épicée)Œuf dur
mayonnaisePLAT CHAUD
ET GARNITURESPâtes Napolitaines
au jambonPAS
d'accompagnement
car PLAT COMPLETPoisson meunière
MSC nature

Ratatouille

Croque monsieur
au porc

Salade verte

Boulettes de
boeuf BIO façon
carbonade
Flamande

Frites au four

Dhal de Lentilles
BIO

Riz créole BIO

PRODUIT LAITIER
Maternelles

Petit suisse sucré

Gouda

Yaourt sucré BIO



Brie pointe BIO



Camembert

PRODUIT LAITIER
Primaires

Petit suisse sucré

Gouda

Yaourt sucré BIO



Brie pointe BIO



Camembert

DESSERT

Fruit frais BIO

Mousse chocolat
au lait

Fruit frais BIO

Cake Vanille
spéculoosFlan nappé
caramel


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 !**

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.