

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombres bio nature 	Taboulé BIO 	Salade César BIO 	Mini pâté en croûte  	Rillettes de poisson blanc et surimi 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE aux champignons  Coquillettes BIO 	Boulettes de veau à la milanaise Petits pois Carottes BIO 	Poisson pané MSC Mitonnée de légumes au sel de Guérande	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE crème d'asperges  Pommes noisettes 	Pizza au fromage (Plat complet)  Salade verte BIO 
PRODUIT LAITIER Maternelles	Emmental BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme noire	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
PRODUIT LAITIER Primaires	Emmental BIO 	Petit cotentin Ail et Fines herbes	Tomme noire	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt sucré "ferme de la Sablonnière"	Fruit frais BIO 	Génoise vanille framboise 	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



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
 Code à saisir : CGPR40

LE CHEF
 ET SON ÉQUIPE
 VOUS SOUHAITENT
 UN BON APPÉTIT !