

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pommes de terre façon piémontaise 	Concombre bulgare	Radis beurre 
PLAT CHAUD ET GARNITURES		Rôti de dinde sauce tomate Ratatouille	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Riz	Brandade de poisson Salade iceberg
PRODUIT LAITIER		Tomme noire	Camembert	Petit suisse aux fruits
DESSERT		Crème dessert chocolat	Chou à la vanille	Fruit frais 


 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Piémontaise 	Médailillon de surimi mayonnaise	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale   Haricots blancs à la tomate 	Haché de veau marengo Ratatouille	Aiguillettes de volaille au paprika Haricots verts	
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Mimolette	Samos	
DESSERT	Fruit frais 	Liégeois chocolat	Cake pépites de chocolat 	


 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : SGEC35

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat