

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre au thon	Médailillon de surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Saucisson ail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes sautées	Paupiette de veau charcutière Haricots verts BIO 	Blanquette de volaille NOUVELLE AGRICULTURE  Carottes nature	Tortis provençale aux lentilles  X	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise  Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Sablé céréales BIO 	Croc'lait	Emmental BIO 	Buchette de chevre
DESSERT	Fruit frais BIO 	Yaourt aromatisé HVE de la ferme Muris  	Mousse chocolat au lait	Smoothie pomme fraise BIO 	Liégeois vanille

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

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

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

 **Contient du porc**



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

Code à saisir : VAL5070

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

* Suivant le contrat

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