

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 	Coleslaw BIO  	Radis HVE et beurre  	Œuf dur mayonnaise	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE sauce charcutière   Gratin de choux fleurs et pdt 	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Pommes vapeur BIO 	Boulettes de boeuf VBF sauce tomate basilic Semoule HVE 	Raviolins au fromage sauce tomate  X	Sauté de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce du jour  Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Carré de l'est	Edam	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Compote de pommes coing coupelle	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat	Cake au citron 

 **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.