

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine 	Betteraves HVE vinaigrette 	Salade de pâtes Marco Polo	Salade de Minis Rillons 	Salade mancelle 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau milanaise Courgettes provençale BIO 	Galette de légumes  Pommes vapeur quartier HVE 	Haché au boeuf VBF sauce barbecue Haricots verts	Emincé de poulet LNA FR forestière   Coquillettes BIO  	Jambon CE2 sauce Dijonnaise  Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Madeleine	Buchette de chevre 	Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille caramel BIO ferme Pivette et Palorette  	Fruit frais BIO 	Yaourt sucré	Poire au sirop 	Liégeois chocolat

 **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](http://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.