






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz mexicaine (haricots rouges, mais)	Choux rouges vinaigrette 	Carottes râpées BIO vinaigrette  	Chou blanc BIO au fromage  	Piémontaise (porc) BIO  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nugget's de blé  Ratatouille	Filet de poulet NA sauce basquaise  Mélange de céréales	Chipolatas sauce barbecue   Semoule BIO 	Coquillettes bolognaises BIO (plat complet)   //	Poisson meunière MSC  Haricots verts
PRODUIT LAITIER	Bûchette de chèvre BIO 		Mimolette	Emmental râpé	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Crème dessert vanille	Galette des rois frangipane	Fruit frais 	Yaourt aromatisé BIO 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Repas végétarien**

 **Poisson MSC (Pêche durable)**

 **Viande de porc, volaille et bœuf Française**

 **Produit Bio**

 **Label Rouge**

 **Produits locaux**



HVE : Haute Valeur Environnementale



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

Code à saisir : CHEVAL

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