


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw BIO  Pomelos sucre	Salade verte, maïs BIO, persil et vinaigrette 	Rosette cornichons  Roulade de volaille cornichons	Velouté de potiron	Pommes de terre façon piémontaise
PLAT CHAUD	Emincé de pois et blé au jus 	Rôti de boeuf VBF à l'échalote	Haché de veau sauce du jour	Carbonara HVE  <i>Carbonara de volaille</i>	Tajine de poisson
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Purée de patate douce	Pommes rissolées	Petits pois BIO 	Coquillettes BIO 	Légumes tajine BIO  Semoule BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt velouté aux fruits		Chaurce AOP Tomme noire	Fromage blanc aux fruits BIO  Petit suisse sucré	
DESSERT	Fruit frais BIO  	Gaufre au chocolat	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO  	Crème dessert praliné
LES GOUTERS	Barre de chocolat Compote de pomme ananas Lait Pain au lait	Moelleux nature Fruit  Petit suisse aux fruits	Jus de raisin Camembert Pain	Palmiers Jus de pomme Dessert lacté vanille	Barre bretonne Fruit  Petit suisse sucré

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Plat végétarien**

 **Menu maternelle**



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

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)

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

Code à saisir : MLH