















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de carottes	Salade de pommes de terre emmental tomates BIO  Taboulé 	Salade verte et mimolette	Tarte à l'oignon 	
PLAT CHAUD	Saucisse de Toulouse  <i>Saucisse knack de volaille</i>	Omelette BIO nature 	Coquillettes bolognaises BIO 	Bœuf bourguignon	Brandade au potimarron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Lentilles	Pommes rissolées	PLAT COMPLET	Carottes BIO persillées 	Salade verte BIO 
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre 	Emmental BIO 	Chanteneige BIO 	Chaource AOP Tomme blanche	Petit suisse sucré Fromage blanc aromatisé aux fruits
DESSERT		Liégeois vanille Semoule au lait	Compote de pommes HVE	Fruit frais 	Gâteau mangue chocolat 
LES GOUTERS	Petit beurre Jus d'orange Fromage blanc sucré	Barre de chocolat Compote pomme cassis Petit suisse aux fruits Pain au lait	Kellogg's choco pop's Fruit  Lait chocolat	Biscuit fourré fraise Jus de pomme Yaourt aromatisé	Fruit Saint Nectaire Pain

 **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