













	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise	Pastèque BIO 	Coleslaw BIO 		Pizza au fromage 
PLAT CHAUD	Palet végétarien à l'italienne 	Saute de porc HVE à l'estragon  <i>Sauté de volaille à l'estragon</i>	Paupiette de veau aux raisins	Chunk de poulet katsu	Dos de colin MSC à la crème de curry
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Coquillettes	Ratatouille	Pommes rissolées	Purée de patate douce	Carottes BIO persillées 
PRODUIT LAITIER	Yaourt velouté nature et dosette de sucre	Emmental BIO  Rondelé Ail et Fines Herbes	Brie pointe BIO  Bleu de Bresse	Yaourt sucré BIO 	
DESSERT	Fruit frais BIO 	Compote de pêche coupelle	Liégeois chocolat  Crème dessert vanille	Cake ananas coco	Fruit frais BIO 
LES GOUTERS	Camembert Jus multifruit Pain	Fromage blanc aromatisé aux fruits Jus d'orange Palet breton	Yaourt sucré Fruit goûter Brioche tranchée Confiture abricot pot	Lait chocolat Moelleux nature Compote pomme framboise	Petit suisse sucré Jus de pomme Pain au lait Barre de chocolat

 **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