















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade nantaise	Rillettes cornichons  Pâté de volaille cornichons	Tomates entiere et vinaigrette 	Taboulé  Salade de pommes de terre thon ciboulette tomates vinaigrette	Concombre BIO en dès vinaigrette  
PLAT CHAUD	Gratin d'oeufs durs pommes de terre champignons fromage 	Haché au boeuf sauce barbecue	Carbonara de volaille BIO 	Saucisse de Toulouse HVE grillée  <i>Saucisse de volaille nature</i>	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Haricots beurre HVE	Farfalles HVE	Purée de pommes de terre	Ratatouille Riz pilaf
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré BIO 		Mimolette	Emmental BIO 	
DESSERT	Fruit 	Compote pomme BIO	Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise	Gâteau aux courgettes et chocolat 
LES GOUTERS	Pain Camembert Compote de pommes pruneaux	Fromage blanc sucré Jus d'ananas Petit beurre	Brioche tranchée Yaourt sucré Fruit  Confiture fraise	Petits suisses aux fruits Jus d'orange Galette St Michel	Pain Lait Fruit  Pâte à tartiner

 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 SOUHAITE
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