















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Betteraves HVE vinaigrette Carottes HVE râpées vinaigrette 	Salade maïs, iceberg sauce blanche		Concombre BIO nature  
PLAT CHAUD		Lasagne de légumes 	Saucisse HVE grillée  <i>Saucisse de volaille nature</i>	Rôti de dinde au jus	Brandade BIO de poisson 
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE		Salade verte	Lentilles	Carottes BIO à la crème 	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER		Carré ligueil Carré frais 1/2 sel	Chanteneige BIO 	Chaurce AOP	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT		Fruit frais BIO  	Liégeois vanille	Beignet framboise	Cake pépites de chocolat
LES GOUTERS		Miel Jus d'ananas Petit suisse sucré Pain	Barre bretonne Fruit goûter  Yaourt aromatisé	Pâte à tartiner Compote Lait chocolat Pain	Biscuits fourrés fraise Fruit goûter  Lait

 **Produit de saison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produit Label Rouge**

 **Plat contenant du porc**

 **Préparé dans notre cuisine**

 **Plat végétarien**

 **Menu maternelle**

CLIC&MIAM!

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

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

Code à saisir : MLH

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,...)