



















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates nature	Raïta de concombres BIO à la menthe 	Friand au fromage 		Melon BIO  
PLAT CHAUD	Aiguillettes de blé panées 	Saucisse knack nature  <i>Saucisse knack de volaille</i>	Haché au boeuf VBF sauce barbecue	Merguez sauce tomate	Colin pané MSC quartier de citron
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Ratatouille BIO   Semoule HVE	Blé aux petits légumes	Courgettes provençales BIO   Macaronis	Purée de pommes de terre	Haricots verts BIO 
PRODUIT LAITIER	Coulommiers		Saint Nectaire AOP	Bûchette de chèvre BIO 	Kiri BIO crème 
DESSERT	Chou à la vanille	Crème dessert chocolat	Fruit frais BIO  	Tarte aux pommes	Glace à l'eau Mister Freeze
LES GOUTERS	Pain / Pâte à tartiner Lait Compote	Palmiers Yaourt sucré Fruit 	Carré abricot Petit suisse sucré Jus Multifruit	Moelleux chocolat Yaourt aromatisé Fruit 	Pain de mie / Gelée de groseille Lait chocolat Fruit 

 **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,...)