
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tarte au fromage		Tomate maïs vinaigrette	Pizza au fromage 	Pastèque BIO  
PLAT CHAUD	Poisson meunière MSC quartier de citron	Lamelle Kebab méditerranéenne	Pilons de poulet LNA FR tex mex	Couscous végétarien aux pois chiches 	Hachis parmentier BIO  
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Blé à la tomate	Frites au four	Epinards BIO béchamel  Pommes vapeur quartier	Semoule HVE	PLAT COMPLET
PRODUIT LAITIER		Croc'lait BIO 	Yaourt sucré	Vache qui rit BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 
DESSERT	Flan nappé caramel	Liégeois chocolat	Beignet framboise	Fruit frais 	Cake citron Pavot 
LES GOUTERS	Barre de chocolat  Lait  Compote  Pain	Barre bretonne  Yaourt aromatisé  Fruit 	Emmental  Fruit   Pain	Carré cacao  Yaourt sucré  Jus de pomme	Madeleines  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](http://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,...)