

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et maïs BIO vinaigrette 	Concombre bulgare BIO  	Tomates nature	Melon HVE 	
PLAT CHAUD	Gratiné de poisson au fromage MSC	Fusillis bolovégé aux lentilles BIO  	Lamelle Kebab méditerranéenne	Pizza au fromage 	Merguez sauce tomate
<i>Déclinaison sans porc</i>					
GARNITURE	Riz nature Carottes à la crème	PLAT COMPLET	Pommes lamelles persillées HVE	Salade Iceberg	Farfalles
PRODUIT LAITIER		Yaourt aromatisé BIO 	Mimolette	Emmental BIO 	Petit suisse aux fruits
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO  	Donut's	Compote du jour BIO 	Cake aux pêches 
LES GOUTERS	Biscuits fourrés fraise Yaourt sucré Fruit 	Briochette pépite de chocolat Lait Compote	Confiture fraise Fromage blanc sucré Jus d'ananas Pain	Palet breton Yaourt aromatisé Fruit 	Pâte à tartiner Lait chocolat Fruit  Pain

 **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,...)