


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette 	Salade de pommes de terre emmental tomates	Rillettes de poisson blanc et surimi	Galantine pistachée  	Coleslaw
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de porc HVE à la provençale   Haricots blancs à la tomate	Nugget's de blé  Haricots plats	Sauté de chapon sauce pain d'épices Pommes dauphines	Aiguillettes de poulet NA aux marrons   Pommes noisettes 	Dos de colin MSC sauce cressonnette  Riz BIO 
PRODUIT LAITIER	Yaourt sucré HVE de la ferme Muris  	Gouda	Camembert	Carré ligueil 	Vache qui rit BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  	Marquise au chocolat	Sapin de Noël aux deux chocolats 	Compote pomme fraise

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

 **Repas à thème**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Contient du porc**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : VAL5070

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

* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.