




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pommes de terre façon piémontaise 	Radis HVE et beurre  	Concombre bulgare 	Melon 	Taboulé BIO 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette nature  Ratatouille BIO 	Saucisse HVE grillée   Haricots blancs	Gratiné de poisson au fromage MSC à la crème  Riz	Hachis parmentier Salade iceberg	Poisson meunière MSC sauce citron  Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Camembert BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 	Gouda	Rondelé BIO 	Emmental BIO 
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Fruit frais BIO 	Crème dessert vanille	Compote de pommes HVE 	Gâteau aux courgettes et chocolat 

 **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.