









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Taboulé	Galantine aux olives  Terrine de st jacques sauce crème	Chou blanc aux croûtons 	Velouté de poireaux
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Riz cantonais Végétarien 	Lasagne au saumon	Aiguillettes de poulet sauce pain d'épices	Saucisse de Toulouse CE2 HVE 	Pepites de poisson aux 3 céréales
Déclinaison				Saucisse knack de volaille	
GARNITURE	Garniture plat complet	Garniture plat complet	Gratin dauphinois	Lentilles	Purée de potimarron
PRODUIT LAITIER	Saint nectaire	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Rondelé	Fromage blanc nature et dosette de sucre
DESSERT	Dessert lacté vanille	Fruit 	Bûche de Noël	Génoise crème anglaise	Fruit 
LES GOUTERS			Gaufre au sucre Fruit  Crème dessert chocolat		



Produit de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit Label Rouge



Plat contenant du porc



Préparé dans notre cuisine



Plat végétarien



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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : FEROLLES2