









	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées vinaigrette 	Salade marco polo	Velouté de légumes	Salade chef Végétarienne	Salami cornichons  Roulade de volaille cornichons
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Tajine de boulettes d'agneau miel abricots	Marengo de volaille	Saucisse de Toulouse HVE aux lentilles 	Gratin de macaronis au cheddar 	Filet de colin meunière MSC quartier de citron
Déclinaison			Saucisses de volaille aux lentilles		
GARNITURE	Semoule	Petits pois	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Emmental	Brie	Petit suisse aromatisé aux fruits	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Petit cotentin Ail et Fines herbes
DESSERT	Crème dessert vanille	Compote de pommes coing	Fruit frais 	Cake Vanille	Fruit frais 
LES GOUTERS	Pompon cacao Fruit  Yaourt aromatisé	Confiture fraise Jus de pomme Fromage blanc nature et dosette de sucre Pain de mie tranche	Pâte à tartiner Jus d'orange Fromage blanc aromatisé aux fruits Pain de mie tranche	Madeleine Fruit  Lait	Barre de chocolat X 2 Compote de pommes banane Petit suisse sucré Pain de mie tranche



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 SOUHAITE
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : FEROLLES2