










	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade carioca	Melon 	Carottes râpées vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Salade de riz basquaise Tarte au poireau
Déclinaison					
PLAT CHAUD	Tartiflette champignons fromage 	Saucisse de Toulouse CE2 HVE 	Boeuf braisé VBF Stroganoff	Rôti de dinde sauce tomate	Boulettes d'agneau sauce tomate
Déclinaison		Saucisse de volaille sauce barbecue			
GARNITURE	Garniture plat complet	Haricots blancs à la tomate	Pommes vapeur	Haricots plats aux petits oignons	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc nature et dosette de sucre	Saint nectaire	Yaourt aromatisé	Rondelé	Bleu d'auvergne
DESSERT	Fruit 	Compote pomme abricot	Crème dessert vanille	Cake au citron	Fruit 
LES GOUTERS			Confiture Abricot Fruit  Lait chocolat Pain de mie	Gaufre au sucre Fruit  Petit suisse aromatisé aux fruits	Moelleux nature Compote de pomme pêche Yaourt sucré



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