
























	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage Salade de lentille emmental	Chou blanc BIO au fromage  Betterave vinaigrette 	Pâté de campagne 	Salade de penne BIO au pesto  Salade de quinoa	Velouté de potiron  Choux rouges vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière MSC  Epinards HVE à la crème 	Chili con carne (émincé de boeuf)  Riz pilaf BIO 	Marmite de poisson MSC sauce crème  Carottes vichy BIO 	Croustillant fromager  Haricots verts	Rôti de dinde au curry  Blé pilaf BIO 
PRODUIT LAITIER	Mimolette		Brie BIO 		Yaourt BIO de la ferme de Chaudron 49  
DESSERT	Compote de pommes BIO  Fruit frais 	Mousse chocolat au lait Crème dessert vanille	Cocktail de fruits	Riz au lait BIO de la ferme du Terrier 85   Liégeois chocolat	Fruit frais BIO  Compote de fruits


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


 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Label Rouge**


 **Poisson MSC (Pêche durable)**

 **Produits locaux**

 **Repas Végétarien**

 **Viande de porc, volaille et boeuf Française**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **HVE : Haute Valeur Environnementale**

CLIC & MIAM!

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

Code à saisir : THEBAUD

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !