




















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette  Macédoine mayonnaise	Saucisson ail  Œuf dur mayonnaise	Taboulé BIO 	Velouté de potiron  Céleri vinaigrette 	Salade de blé au thon BIO  Salade de quinoa
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet) //	Dos de colin MSC sauce citron  Carottes vichy BIO 	Emincé de volaille jus aux herbes Gratin de choux fleurs BIO 	Mélange aux haricots rouges  Riz créole	Rôti de porc HVE  Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER		Coulommier BIO 		Brie BIO 	
DESSERT	Mousse chocolat au lait Yaourt aromatisé	Fruit frais BIO  Compote de pommes BIO 	Yaourt BIO de la ferme de Chaudron (49)  	Compote de pommes BIO  Fruit frais BIO  	Galette des rois frangipane Ananas au sirop

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

 **Poisson MSC (Pêche durable)**

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Produits locaux**

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Label Rouge**

 **Repas Végétarien**

 **HVE : Haute Valeur Environnementale**

 **NA : Nouvelle Agriculture**



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

Code à saisir : THEBAUD

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**