


















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade 	Carottes râpées BIO vinaigrette  	Œuf dur mayonnaise	Taboulé BIO 	Betteraves BIO vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Steak haché au jus  Flageolets	Rougail saucisse Montrevault   Riz créole	Poisson meunière MSC  Epinards HVE à la crème 	Escalope de volaille sauce moutarde  Brocolis BIO béchamel 	Coquillettes bolognaise de lentilles (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER		Brie BIO 		Camembert BIO 	Emmental râpé
DESSERT	Yaourt BIO ferme de Chaudron  	Fruit frais BIO  	Liégeois chocolat	Fruit frais 	Cake pépites de chocolat 

 **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**

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 !