

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Taboulé BIO </p> <p>Salade de lentille emmental vinaigrette</p>	<p>Velouté de tomates</p> <p>Carottes râpées HVE vinaigrette </p>	<p>Salade de penne BIO au pesto </p>	<p>Betteraves BIO vinaigrette  </p> <p>Choux rouges vinaigrette </p>	<p>Rillettes </p> <p>Friand au fromage</p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Filet de poulet NA au jus </p> <p>Gratin de choux fleurs BIO </p>	<p>Haché de pois </p> <p>Purée de pomme de terre</p>	<p>Dos de colin MSC sauce du jour </p> <p>Poêlée de butternuts et carottes</p>	<p>Rougail saucisse de Saveur des Mauges (49)   </p> <p>Riz créole</p>	<p>Dos de colin MSC sauce citron (sauce à part) </p> <p>Haricots verts BIO </p>
PRODUIT LAITIER		<p>Brie BIO </p>		<p>Mimolette</p>	
DESSERT	<p>Mousse chocolat au lait</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Fruit frais BIO  </p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Clafoutis aux fruits </p>	<p>Cocktail de fruits</p> <p>Compote de fruits </p>	<p>Riz au lait BIO de la ferme du Terrier (85)  </p> <p>Yaourt velouté aux fruits</p>

 **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](http://www.clicetmiam.fr)

Code à saisir : THEBAUD

LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !