




















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de penne BIO au pesto  Salade de blé au surimi	Céleri BIO rémoulade  Carottes râpées vinaigrette 	Crêpe au fromage	Taboulé BIO  Salade de riz oeufs mayonnaise	Chou rouge BIO au fromage  Betteraves vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Escalope de volaille LABEL ROUGE sauce moutarde  Beignets de brocolis	Haché de pois  Purée de pomme de terre	Marmite de poisson MSC sauce crème  Carottes vichy BIO 	Beignet au calamar sauce tartare  Epinards HVE à la crème 	Jambon grill HVE  Flageolets
PRODUIT LAITIER		Brie BIO 			Coulommier BIO 
DESSERT	Liégeois vanille Crème dessert chocolat	Compote de pommes BIO  Fruit frais 	Cocktail de fruits	Riz au lait fermier BIO ferme du TERRIER  Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais BIO  Compote

 **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 !