

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	<p>Betteraves BIO vinaigrette </p> <p>Céleri rémoulade </p>	<p>Saucisson ail </p> <p>Salade de pommes de terre emmental tomate</p>	<p>Friand au fromage</p>	<p>Taboulé BIO </p> <p>Salade de penne au pesto rosso et mozzarella</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Choux blanc à l'indienne </p>
PLAT CHAUD ET GARNITURES	<p>Marmite de poisson MSC sauce crème </p> <p>Mélange de céréales</p>	<p>Filet de poulet NA à la crème </p> <p>Brocolis BIO béchamel </p>	<p>Filet de poulet NA sauce forestière </p> <p>Pommes noisettes</p>	<p>Jambon grill HVE sauce moutarde </p> <p>Haricots verts BIO </p>	<p>Mélange aux haricots rouges </p> <p>Riz créole</p>
PRODUIT LAITIER		<p>Brie BIO </p>	<p>Chaussée aux moines</p>	<p>Galette St Michel BIO </p>	
DESSERT	<p>Yaourt BIO de la ferme de Chaudron (49) </p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Fruit frais BIO </p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Crumble aux fruits</p>	<p>Compote de pommes BIO </p> <p>Fruit frais </p>	<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Ile flottante</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**



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

Code à saisir : THEBAUD

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