





















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Radis beurre  Macédoine mayonnaise	Piémontaise végété BIO  Salade de lentille emmental vinaigrette	Chou blanc BIO au fromage vinaigrette  	Rillettes de poisson blanc et surimi Friand au fromage	Salade de penne BIO au pesto  Salade de blé aux p'tits légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Jambon HVE Napolitaine    Semoule BIO 	Omelette nature  Ratatouille	Boulette de boeuf au jus  Mijoté de Petits pois	Filet de poulet NA sauce forestière   Pommes noisettes	Gratiné de poisson au fromage Epinards HVE à la crème 
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 		Gouda portion	Œuf de Pâques	
DESSERT	Fruit frais BIO   Compote de fruits	Liégeois chocolat Yaourt velouté aux fruits	Eclair au chocolat	Crumble aux fruits Compote de fruits	Yaourt BIO de la ferme de Chaudron   Crème dessert 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**



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 !**