
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Tortis aux légumes et maïs	Rémoulade de céleri (bio) au cumin 	Macédoine de légumes	La Coleslaw 	Potage aux vermicelles
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Emincé de porc au miel   Carottes au jus 	Paupiette de veau au jus  Semoule aux raisins 	Hot dog  Salade verte 	Boulettes de soja, tomates et basilic   Pommes rissolées	Merlu pané au citron  Epinards (bio) à la crème 
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Laitage		Fromage 		Laitage 
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Yaourt aromatisé 	Entremets au chocolat	Compote de fruits	Gâteau aux pommes 

 **Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

 **Produits issus de l'agriculture biologique**

 **Plat végétarien**

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 8 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 5% minimum de bio**

 **Fournisseurs locaux**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**

**CLIC&MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
**[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : A6VHL1

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