
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO vinaigrette   Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage  Nems légumes	Salade verte croûtons et maïs vinaigrette	Salade de blé au thon  Salade de blé aux p'tits légumes	Tomates mozzarella basilic   Choux rouges et raisins vinaigrette 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Hachis parmentier de volaille (plat complet)   //	Croc de blé   Haricots verts 	Saucisse de Toulouse HVE grillée   Lentilles	Rôti de dinde au curry   Jeunes carottes persillées	Gnocchi bolognaises (plat complet)   //
PRODUIT LAITIER	Coulommier BIO 			Croc'lait BIO 	Emmental râpé
DESSERT	Mousse chocolat au lait  Novly vanille	Fruit frais BIO   Compote de pommes banane	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais   Compote pomme fraise	Sicilien orange et amandes   Fruit frais 



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



**Produit issu de l'agriculture biologique**



**Label Rouge**




**Poisson MSC (Pêche durable)**



**Produits locaux**



**Repas Végétarien**



**Viande de porc, volaille et boeuf Française**



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**HVE : Haute Valeur Environnementale**

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 !**