

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri BIO rémoulade 	Taboulé BIO 	Carottes râpées à l'orange 	Médaille de surimi mayonnaise
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée  Haricots blancs BIO à la tomate 	Gratiné de poisson au fromage MSC  Duo de carottes et pommes de terre	Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE sauce cantadou aux herbes  Pommes noisettes 	Boulettes de blé sauce tomate  Petits pois BIO 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Comte AOP 	Coulommiers BIO 	Madeleine
DESSERT	Fruit frais BIO 	Liégeois vanille	Gâteau de Pâques 	Fruit frais HVE 

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP\***

 **Repas à thème**

 **Plat végétarien \***

 **Produit issu de l'agriculture biologique \***

 **Contient du porc**



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

Code à saisir : SSAV50

**LE CHEF  
ET SON EQUIPE,  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPETIT**

\* Suivant le contrat