














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Crêpe au fromage 	Taboulé 	Betteraves vinaigrette	Céleri BIO rémoulade 
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse HVE grillée   Haricots beurre HVE 	Colin meunière MSC quartier de citron  Purée de carottes	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière  Pommes sautées	Chili Végétarien aux haricots rouges  Riz
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse sucré	Rondelé BIO 
<b>DESSERT</b>	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	Cake aux pommes 

 **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