
















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Quiche lorraine 	Betteraves HVE vinaigrette 	Salade de Minis Rillons 	Salade mancelle 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau milanaise  Courgettes provençale BIO 	Galette de légumes   Pommes vapeur quartier HVE 	Emincé de poulet LNA FR forestière    Coquillettes BIO  	Jambon CE2 sauce Dijonnaise   Petits pois HVE 
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Petit suisse sucré	Buchette de chevre 	Gouda
DESSERT	Crème dessert vanille caramel BIO ferme Pivette et Palorette  	Fruit frais BIO 	Poire au sirop 	Liégeois chocolat

 **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