

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Coleslaw BIO



Piémontaise
(Pommes de terre façon
piémontaise)



Médaille de surimi
mayonnaise

PLATS CHAUDS
ET GARNITURES

Sauté de porc HVE à la
provençale
(Sauté de volaille à la
provençale /
Palet végétarien)



Haricots blancs à la
tomate

Curry de courgettes
poivrons

Haché de veau marengo
(Omelette)

Ratatouille

Riz

Aiguillettes de volaille au
paprika
(Nugget's de blé)

Haricots verts

Macaronis

PRODUIT LAITIER

Yaourt sucré BIO de la
ferme Pivette et
Palorette



Mimolette

Samos

DESSERTS

Fruit frais



Liégeois chocolat
(Purée de pommes)

Cake pépites de chocolat



Produits locaux



Pâtisserie élaborée dans notre
cuisine



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



Plat contenant du porc



Produit de saison

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



Plat végétarien *



Produit issu de l'agriculture biologique *



Repas à thème



LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !

Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CVP141

* Selon contrat

