












	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pâtes (bio)  Taboulé marocain (semoule bio) 		Salade de tomates  Pomelo 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau sauce forestière Carottes (bio) au cumin 	Pâtes (bio) sauce napolitaine 	Boeuf printanier Pommes rissolées	Lieu noir frais (MSC) sauce basilic Poêlée de légumes
PRODUIT LAITIER		Edam 		Yaourt de la ferme de Gineai 
DESSERT	Fromage blanc nature  Fruit frais 	Poire  Cocktail de fruits	Kiwi  Compote de pommes & fraises	Marbré au chocolat Fruit frais 

 Bœuf, porc, poulet et dinde en muscles entiers et bruts sont 100 % Français

 **Produit de saison**
Tout ou partie de ce plat est composé fruits et/ou légumes crus de saison

 La recette contient au moins un **Produit durable et de qualité** (Haute Valeur Environnementale, Label Rouge, La Nouvelle Agriculture, AOC, AOP, Pêche durable, etc.)

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine

 **Ingrédient BIO** : la recette contient au moins un aliment Bio.

 **Plat végétarien**

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : lms6zi

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN
BON APPÉTIT !**