

centre de
↓
lotons

HORS D'ŒUVRE

LUNDI 17

Crème de potiron 
Chou-fleur sauce cocktail

MARDI 18

Céleri râpé à la moutarde à l'ancienne 

MERCREDI 19

Œuf mayonnaise

JEUDI 20

Chou mayonnaise curry 

VENDREDI 21

Rosette et cornichons 
Pomelos 

PLAT CHAUD
Végétarien
GARNITURE

Gratin Montagnard
Gratin savoyard veggie 
Salade verte 

Bœuf façon Thai

Riz pilaf

Filet de poulet rôti

Haricots beurre persillés

Jambon sauce madère 

Haricots blancs à la tomate

Lieu sauce aux crustacés

Fondue de poireaux

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

DESSERT

Cocktail de fruits

Fruit frais 

Flan pâtissier 

Fruit frais 

Semoule au caramel 

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

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Boulangerie locale et pain Bio le mardi et le jeudi**

 **Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français**

 **Plat végétarien**

 **Contient du porc**

 **Plats complets préparés de façon traditionnelle et pâtisseries maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr
Code à saisir : UM2VHG

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

* menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

Plat servi aux maternelles et au vinollet