

















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		.	Tomate et maïs BIO vinaigrette 	.	.
SUBSTITUTION	
PLAT CHAUD		Nugget's de blé ketchup 	Lasagnes bolognaises VBF	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices 	Poisson meunière quartier de citron
SUBSTITUTION		.	Lasagne de légumes Plat complet 	Boulettes végétales sauce du jour 	.
GARNITURES		Petits pois Carottes BIO 	.	Pommes noisettes	Blé aux petits légumes
PRODUIT LAITIER		Yaourt sucré	Petit suisse nature BIO et dosette de sucre 	Fraidou	Fromage frais aux fruits BIO 
DESSERT		Liégeois vanille	.	Moelleux au chocolat Pâques	Fruit frais BIO  
Les GOÛTERS		Pain Confiture de fraise locale Andresy  Fromage blanc nature et dosette de sucre Jus d'ananas goûters	Madeleine beurre LOCALE 25gr ERTE  Lait litre goûters Fruit goûter 	Pain Pâte à tartiner Yaourt nature et dosette de sucre Jus de pomme goûters	Madeleine pépites LOCALE 25gr ERTE  Petit suisse aux fruits Compote de pêche coupelle

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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit local**

 **Plats végétariens**



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

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

Code à saisir : OG78LH