
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	.	Carottes râpées nature 		Tomate et maïs BIO vinaigrette 	Concombre BIO vinaigrette  
SUBSTITUTION
PLAT CHAUD	Tajine de Boulettes de soja 	Poisson meunière quartier de citron		Tandoori de volaille	Pavé de poisson blanc sauce cressonnette
SUBSTITUTION	.	.		Aiguillettes de blé panées 	.
GARNITURES	Semoule BIO 	Flageolets		Farfalles HVE + emmental rapé	Blé à la provençale
PRODUIT LAITIER	Saint paulin	.		.	Yaourt velouté aux fruits
DESSERT	Fruit frais BIO  	Liégeois vanille		Beignet chocolat noisette	.
Les GOÛTERS	Pain Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Yaourt nature et dosette de sucre Pur Jus de raisin goûters	. Palet breton Lait Fraise briquette 20cl Goûters Fruit goûter 		. Madeleine caramel LOCALE 25gr ERTE  Lait chocolat goûters Fruit goûter 	Pain Confiture de pêche vanille locale Andresy  Petit suisse nature et dosette de sucre Pur Jus d'orange goûters


 **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**

CLIC&MIAM!

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

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

Code à saisir : OG78LH