






















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre rémoulade	Cake aux légumes et curcuma		Macédoine mayonnaise	Carottes râpées BIO vinaigrette  
Déclinaison sans porc					 
Déclinaison sans viande					 
PLAT CHAUD	Jambon HVE persillade 	Lasagnes ricotta épinards 		Boulettes de boeuf BIO sauce du jour 	Beignets au calamar nature
Déclinaison sans porc	Tarte aux poireaux 			Boulettes de boeuf BIO sauce du jour 	
Déclinaison sans viande	Tarte aux poireaux 			Gratiné de poisson au fromage	
GARNITURE	Ratatouille BIO 	Salade verte		Semoule BIO 	Haricots verts BIO 
Déclinaison sans porc	Salade verte				
PRODUIT LAITIER	Carré ligueil	Pont l'évêque AOP		Tomme noire	Petit moulé
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais BIO 		Flan nappé caramel BIO 	Eclair au chocolat

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

 **Nouveauté**
 **Produit issu de l'agriculture biologique**
 **Plat contenant du porc**
 **Pâtisserie maison**

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

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

Code à saisir : MAIMET37