

















	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées nature BIO 	Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare	Concombre bulgare BIO 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc HVE sauce charcutière   Lentilles	Crêpe au fromage  Haricots verts BIO 	Cheeseburger VBF Frites	Pavé de poisson blanc MSC sauce tomate  Ratatouille 
PRODUIT LAITIER				Emmental BIO 
DESSERT	Fruit frais BIO 	Crème dessert chocolat BIO ferme Pivette et Palorette  	Compote pomme abricot HVE 	Flan pâtissier local HVE   

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Produits locaux**

 **Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP***

 **Contient du porc**

 **Plat végétarien ***

 **Produit issu de l'agriculture biologique ***

 **Repas à thème**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : CLHC50

**LE CHEF
ET SON EQUIPE,
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPETIT**

* Suivant le contrat