

Patisserie élaborée dans notre cuisine

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture,

Produits locaux

AOP, AOC, MSC, RUP*



Semaine du 01/12 au 07/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Saucisse HVE grillée	Colin meunière MSC quartier de citron	Sauté de volaille NOUVELLE AGRICULTURE forestière	Chili Végétarien aux haricots rouges
	Haricots beurre HVE	Purée de carottes	Pommes sautées	Riz
PRODUIT LAITIER	Mimolette	Coulommiers	Petit suisse sucré	Rondelé BIO
DESSERT	Mousse chocolat au lait	Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO	Cake aux pommes
Produit de saison Tout ou partie de ce plat	est composé d'ingrédients de saison	Contient du porc	CITCR-MTAMI	

* Suivant le contrat

LE CHEF ET SON EQUIPE,

VOUS SOUHAITENT

UN BON APPETIT

Produit issu de l'agriculture biologique

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : SJLT50

Plat végétarien *

Repas à thème