














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées nature BIO 	Pommes de terre façon piémontaise 	Rosette nature 	Macédoine mayonnaise
<b>PLAT CHAUD ET GARNITURES</b>	Saucisse HVE grillée    Lentilles	Croustillant fromager   Petits pois BIO 	Rôti de porc HVE sauce normande    Carottes persillées	Dos de colin MSC au beurre blanc   Tortis
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Mimolette	Buchette de chevre	Emmental BIO 	Petit suisse sucré
<b>DESSERT</b>	Compote de pommes HVE 	Fruit frais BIO 	Fromage blanc aromatisé aux fruits	Beignet framboise


 **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](http://www.clicetmiam.fr)**

Code à saisir : SJLT50

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

\* Suivant le contrat

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.