
















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Carottes râpées BIO vinaigrette 			Salade de pomme de terre niçoise	Pastèque BIO 
Déclinaison sans porc					
<b>PLAT CHAUD</b>	Raviolis verdures sauce tomate 	Jambon grillé HVE sauce barbecue 	Couscous sauté de volaille et merguez	Chipolatas grillées nature 	Poisson pané
Déclinaison sans porc		galette de soja épinards fromage 		Moussaka Végétale 	
<b>GARNITURE</b>	Salade verte	Haricots verts BIO provençale / blé pilaf 	Semoule BIO 	plat complet / Salsifis sauté à l'ail	Purée de carottes BIO 
<b>PRODUIT LAITIER</b>		Vache qui rit BIO 	Tomme noire		
<b>DESSERT</b>	Dessert lacté chocolat	Fruit frais BIO 	Crème caramel coco	Portokalopita 	Yaourt aromatisé BIO 
<b>LES GOUTERS</b>	Pain au lait & barre de chocolat compote pomme abricot Yaourt aromatisé	Gaufrettes plumetis vanille Fromage blanc sucré Fruit 	Pain au chocolat Lait Compote de poire	Pain de mie & confiture fraise jus d'orange Petit suisse aromatisé aux fruits	Petit Ecolier Fromage blanc sucré Jus de pomme



Produit de saison



BIO



Viande labélisée française



Plat contenant du porc



Produit élaboré dans notre cuisine



Plat végétarien



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

LE CHEF ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITE  
UN BON APPÉTIT !

Code à saisir : ITTEV