












	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>HORS D'ŒUVRE</b>	Céleri BIO rémoulade 	Salade marco polo	Pommes de terre vinaigrette échalotes	Potage de légumes et pommes de terre BIO 	Carottes râpées BIO à l'orange 
<b>Déclinaison</b>					
<b>PLAT CHAUD</b>	Normandin de veau sauce barbecue	Colin meunière MSC	Tajine de poisson MSC	Gratin montagnard 	Omelette nature 
<b>Déclinaison</b>	Purée au fromage façon Aligot (Plat complet) 				
<b>GARNITURE</b>	Petits pois BIO 	Carottes à la crème	Riz créole	PLAT COMPLET	Julienne de légumes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré président	Cantadou	Saint paulin	Vache picon	Petit moulé
<b>DESSERT</b>	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Yaourt aux fruits	Compote de pommes HVE	Barre bretonne

 Produit de saison

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Produit Label Rouge

 Plat contenant du porc

 Préparé dans notre cuisine

 Plat végétarien

**CLIC & MIAM!**

Retrouvez l'ensemble des menus sur : [www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)

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

Code à saisir : BLBD

Toutes nos crudités sont râpées et assaisonnées au sein de notre cuisine  
Nos chefs concoctent l'ensemble des sauces

La cuisine se réserve le droit de modifier les menus selon les difficultés d'approvisionnement et les variations d'effectifs (événements, grèves,...)