

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Salade d'artichaut		Concombre vinaigrette 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu  Riz	Couscous végétarien   Légumes couscous et semoule	Gratin de pâtes au jambon  Pâtes	Bœuf en sauce  Carottes	Pilons de poulet  Frites
PRODUIT LAITIER	Laitage	Camembert		Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Mousse au chocolat	Fraises au sucre	Gâteau maison 	Glace
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat  Lait	Biscuits  Compote	Viennoise  Fruit frais	Madeleine x2  Fruit frais 	Pain et fromage  Jus de fruit

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates vinaigrette 	Crêpe au fromage	Pastèque 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pilon de poulet Haricots verts	Sauté de porc et dinde au miel Tortis	Hamburger Frites	Tarte au fromage  Salade verte 	Calamars à la romaine Ratatouille
PRODUIT LAITIER				Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Petit suisse aromatisé	Fruit frais  	Glace	Cake aux pépites de chocolat	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain et fromage Compote	Madeleines Jus de pomme	Croissant Lait	Pain et chocolat Fruit frais 	Gaufrette Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (crudités et dés de fromage) 			Tomates mozzarella 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Jambon porc et dinde et sa sauce  Carottes à l'estragon	Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 	Poisson pané  Purée de haricots verts	Sauté de bœuf  Pâtes	Boulettes de veau à la arriabiata  Gratin de courgettes
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Camembert		Emmental
DESSERTS	Glace	Fruit frais 	Mousse au chocolat	Fondant aux pommes maison 	Fruit frais 
GOÛTERS	Biscuit x2  yaourt nature sucré	Céréales  Lait	Viennoise aux pépites de chocolat  Compote	Madeleines  Fruit	Pain au lait + confiture  Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

**Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Œuf mayonnaise	Concombre à la menthe 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Emincé de porc et dinde Jardinière de légumes	Bolognaise végétarienne  Tortis	Cordon bleu Brocolis	Couscous oriental Légumes couscous et semoule	Poisson du jour Frites
PRODUIT LAITIER	Tomme noire			Yaourt nature sucré	Carré frais
DESSERTS	Fruit frais 	Velouté aux fruits	Fruit frais  	Gâteau maison 	Glace
GOÛTERS	Biscuit Crème au chocolat	Pain et fromage Fruit frais 	Madeleines x2 Lait	Pain + confiture Sirop	Biscuit fourré chocolat Yaourt sucré

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre bulgare 				Tomates féta 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de dinde  Pâtes	Sauté de bœuf  Carottes vichy	Poisson du jour en sauce  Riz	Steak de veau  Haricots verts	Quiche au fromage et aux légumes   Salade verte 
PRODUIT LAITIER		Camembert	Mimolette	Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Glace	Compote	Brownies	Petit suisse aux fruits
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat  Lait	Boudoir  Compote	Viennoise  Fruit frais	Madeleine x2  Fruit frais 	Pain et fromage  Jus de fruit

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE			Crudités du chef 	Pastèque 	Melon 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Calamars à la romaine  Courgettes sautées	Pilons de poulet provençale  Fusilis	Pâtes végétariennes   Salade verte 	Tajine de boulettes d'agneau Semoule et légumes tajine et abricots secs	Sauté de porc et dinde  Riz
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Pyrénée			
DESSERTS	Donut's	Salade de fruits	Compote de pomme	Far breton	Glace
GOÛTERS	Madeleinesx2  Lait	Pain confiture  Jus de pomme	Galettes Bretonnex2  Fruit frais	Viennoise aux pépites de chocolat  Yaourt nature sucré	Marbré  Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Riz soja tomates	Friand fromage		Chou chinois et dès d'emmental 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Poisson du jour  Riz	Gratin de pâtes aux petits légumes 	Emincé de porc et dinde basquaise  Piperade	Assomption	Couscous merguez  Légumes et semoule
PRODUIT LAITIER	Mimolette				
DESSERTS	Fruit frais 	Fromage blanc	Gâteau maison 		Fruit frais 
GOÛTERS	Céréales  Lait	Pain et fromage  Jus de fruit	Madeleinesx2  Yaourt nature		Biscuit fourré chocolat  Yaourt nature

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Tomates à l'huile d'olive 	Pastèque 	Cake aux légumes
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau  Frites	Sauté de dinde et porc au curry coco  Haricots verts	Pizza "maison"  Salade verte 	Lasagnes végétariennes et salade verte   Pâtes	Brandade de poisson  Salade verte 
PRODUIT LAITIER	St Paulin	Yaourt nature			
DESSERTS	Compote	Fruit frais  	Glace	Marbré maison 	Crème dessert chocolat
GOÛTERS	Céréales  Lait	Pain, chocolat  Jus de fruits	Pain au chocolat  Fruit	Madeleines x2  Compote	Pain au lait et confiture  Fruit frais 

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autres viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Salade d'artichaut 	Concombre vinaigrette 	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Filet de merlu sauce diéppoise  Semoule	Wings de poulet  Courgettes sautées	Gratin de pâtes au jambon  Pâtes	Boulettes de veau aux herbes  Ratatouille	Riz cantonnais végétarien (légumes et œufs) 
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature			Yaourt nature
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Beignet au chocolat	Fruit frais  	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Pain et chocolat  Compote	Gaufrette  Fruit frais 	Céréales  Lait	Pain et fromage  Fruit frais 	Madeleines  Jus de pomme

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

 **Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon 		Salade de mâche et pomelos 		Tomates à l'huile d'olive 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Steak haché sauce tomate  Frites	Sauté de porc et dinde au miel  Brocolis et riz	Pizza maison  Salade verte 	Pâtes végétariennes 	Brandade de poisson
PRODUIT LAITIER		St Paulin		Bûchette de chèvre	
DESSERTS	Glace	Fruit frais  	Fromage blanc stracciatella	Cake aux pépites de chocolat maison 	Crème dessert
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat  Yaourt nature	Pain, beurre  Jus de fruit	Pain au chocolat  Jus de fruits	Pain au lait  Yaourt sucré	Céréales  Lait

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade du chef (crudités et dés de fromage) 		Cake au jambon et fromage		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Paupiette de veau Carottes à l'estragon	Nuggets de volaille Pâtes	Sauté de porc et dinde Lentilles	Couscous végétarien  Semoule et légumes couscous	Poisson meunière Haricots verts
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature		Emmental	Camembert
DESSERTS	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Glace	Gâteau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Madeleines Jus de pomme	Pain et confiture Sirop	Croissant Lait	Pain et fromage Fruit frais 	Biscuit petit beurre Compote

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

 Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

 **Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Oeuf sauce cocktail		Carottes râpées 		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Haricots verts	Riz cantonais végétarien (légumes et œufs) 	Hamburger  Frites	Rôti de porc et dinde  Petits pois à la française	Filet de lieu  Purée
PRODUIT LAITIER		Camembert		Laitage	
DESSERTS	Fruit frais  	Crème vanille	Glace	Moelleux au citron maison 	Fromage blanc confiture
GOÛTERS	Pain au lait + barre chocolat  Lait	Biscuits  Compote	Viennoise et confiture  Fruit frais	Madeleine x2  Fruit frais 	Pain et fromage  Jus de fruit

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

C = Conserve S = Surgelé F = Frais

4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme



**Plat végétarien**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre bulgare 	Saucisson sec et cornichon		
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Boulettes de bœuf  Pâtes	Jambon de porc et dinde  Poêlée de légumes (sans champignon)	Poisson du jour  Piperade et riz	Parmentier de légumes gratiné végétarien   Salade verte 	Pilon de poulet  Carottes à l'estragon
PRODUIT LAITIER	Brie			Laitage	Yaourt nature
DESSERTS	Mousse au chocolat	Glace 	Fruit frais 	Brownies maison 	Cocktail de fruits 
GOÛTERS	Pain et fromage  Compote	Madeleines  Jus de pomme	Céréales  Lait	Pain et chocolat  Fruit frais 	Gaufrette  Compote

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates aux trois fromages 			Crêpe au fromage	
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Cordon bleu  Brocolis	Bolognaises végétariennes   Tortis	Steak haché  Frites	Emincé de porc et dinde  Courgettes	Filet de colin sauce citron  Epinards et riz
PRODUIT LAITIER		Yaourt nature sucré	Camembert		Emmental
DESSERTS	Liégeois vanille	Compote	Fruit frais  	Gateau maison 	Fruit frais  
GOÛTERS	Gaufrette au chocolat  yaourt nature sucré	Pain au lait et confiture  Yaourt	Biscuits  Compote	Pain, beurre  Fruit 	Céréales  Lait

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette		Salade du chef 		Carottes râpées 
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Pâtes au saumon  Gratin de chou-fleur	Saucisse végétale   Carotte vichy	Emincé de porc basquaise et émincé de dinde  Semoule aux épices	Paleron de bœuf  Courgettes sautées	Filet de merlu  Riz
PRODUIT LAITIER		Emmental		Yaourt nature sucré	
DESSERTS	Fromage blanc confiture	Beignet aux pommes	Fruit frais  	Muffin mangue maison 	Salade de fruits frais 
GOÛTERS	Madeleines  Jus de pomme	Pain + confiture  Sirop	Madeleinesx2  Lait	Pain et fromage  Fruit frais 	Biscuit fourré chocolat  Yaourt sucré

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (autre viandes et abats : variables selon les approvisionnements).

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

 **Un produit issu de l'agriculture biologique compose votre menu au minimum une fois par semaine.**

 **Produits locaux**



**Viandes Label Rouge**

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



**Plat végétarien**

**C = Conserve S = Surgelé F = Frais**

**4G = 4ème gamme 5G = 5ème gamme**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

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

Code à saisir : GSLM95

**AU VU DU CONTEXTE ACTUEL DES PENURIES QUE LA PROFESSION SUBIE (Grippe aviaire, sécheresse..) CE MENU POURRA ETRE MODIFIE**