








	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pastèque 	Betteraves bio 	Concombre  	Carottes râpées bio 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu  Petits pois	Poisson frais sauce crème  Choux fleur bechamel	Sauté de veau local  Pâtes bio 	Pommes de terre à la crème Œufs durs 
PRODUIT LAITIER	Emmental bio 	Vache picon	Brie	Yaourt sucré local 
DESSERT	Fruits 	Entremets vanille	Fruits 	Biscuits sec



Produit de saison

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



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises (hors abats et charcuteries)



Produit local : le pain de la boulangerie de Ménilles, le bœuf et veau local de "Chez Pascal" à Chambines, les légumineuses et quinoa de "La Ferme des 1000 épis" à Epieds, les yaourt locaux de "La ferme de St Germain de Fresnaye", les œufs de la Ferme "Van Torn Out" à Guiseniers



Poisson frais issu de la pêche écoresponsable



Menus végétarien



Produit issue de l'agriculture biologique



Produit SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine)



Retrouvez l'ensemble des menus sur :
www.clicetmiam.fr

Code à saisir : #CodeEtablissement

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