














	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon vert 	Tomate vinaigrette  	Salade de riz dés de gruyère	Saucisson ail
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Rôti de porc aux champignons   Gratin de choux-fleurs	Hachis parmentier  Salade	Nuggets de blé Haricots verts bio 	Poisson frais sauce crème  Semoule bio 
PRODUIT LAITIER	Vache qui rit bio 	Camembert bio 	Bûchette	Yaourt aromatisé
DESSERT	Roulé confiture	Fruits 	Abricots crème anglaise	Fruits 



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 !