














	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomate et maïs BIO vinaigrette 	.	.	.
SUBSTITUTION		.	.	.	.
PLAT CHAUD		Noisette de volaille thym citron	Steak haché dosette de ketchup	Curry de courgettes poivrons 	Gratiné de poisson au fromage
SUBSTITUTION		Pavé de blé mozzarella tomate 	Croustillant fromager 	.	.
GARNITURES		Coquillettes BIO 	Haricots verts	Semoule BIO 	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER		.	Fromage blanc aux fruits BIO 	Brie pointe	Fromage blanc sucré
DESSERT		Yaourt velouté aux fruits	Compote de pommes HVE	Clafoutis aux pommes	Fruit frais BIO 
Les GOÛTERS		Pain Barre de chocolat 10gr goûters X 2 Fromage blanc nature et dosette de sucre Jus d'ananas goûters	Madeleine beurre LOCALE 25gr ERTE  Lait Fraise briquette 20cl Goûters Fruit goûter 	Pain au lait Yaourt nature et dosette de sucre Jus de pomme goûters	Pain Confiture de pêche vanille locale Andresy  Petit suisse aux fruits Compote de pêche coupelle


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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Produit local**

 **Plats végétariens**



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 : OG78LH