

LUNDI

MARDI


JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE


Céleri sauce cocktail 

Taboulé BIO 

Salade Flersoise (Choux rouge, carotte fraîches, raisins secs, pommes fruit, mayonnaise épicée) 

Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD
ET GARNITURES

Pâtes Napolitaines au jambon 

PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET

Poisson meunière MSC nature

Boulettes de boeuf VBF façon carbonade Flamande 

Dhal de lentilles (plat végété) 

Ratatouille

Frites au four

Riz créole BIO 

DESSERT

Fruit frais BIO 

Mousse chocolat au lait

Cake Vanille spéculoos 

Flan nappé caramel

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


 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Plat contenant du porc**

 **Fabrication maison**

 **Repas Végétarien**

 **Repas à thème**

 **Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (Haute Valeur Environnementale (HVE), Label Rouge, La Nouvelle Agriculture (LNA), AOC, aop, Pêche durable (MSC))**

 **Fournisseur locaux**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : DE

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN BON
APPÉTIT !