






	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de campagne, cornichons 	Taboulé	Radis/beurre	Emincé bicolore 	Salade Arlequin (concombres, tomates et maïs) 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Cordon bleu Haricots verts 	Rôti de dinde, vallée d'auge Frites au four	Fricassé de poulet chasseur Beignets de brocolis	Falafels de fèves à la menthe Gratin de choux fleurs et pomme de terre	Marmite de poisson à la dieppoise Semoule 
PRODUIT LAITIER	Petit suisse	Fromage 	Fromage	Laitage	Fromage
DESSERT	Fruit frais 	Cocktail de fruits	Compote 	Gâteau au yaourt "maison"	Mousse au chocolat

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

 **Fabrication maison**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Porc Français**

 **Repas Végétarien**

 **Repas à thème**



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

Code à saisir : lcc201

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