

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE

Céleri BIO sauce cocktail



Taboulé BIO



Pommes de terre vinaigrette échalotes

Saucisson ail cornichons



Œuf dur mayonnaise

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Pâtes Napolitaines au jambon
PAS d'accompagnement car PLAT COMPLETPoisson meunière nature
Ratatouille pommes de terre

Merguez sauce tomate

Semoule BIO



Tajine de volaille à l'orange

Légumes tajine BIO



Dhal de lentilles (plat végétarien)



Riz créole BIO



PRODUIT LAITIER

Petit suisse sucré

Gouda

Tartare nature

Yaourt sucré

Camembert

DESSERT

Fruit frais



Mousse chocolat au lait


Fruit frais



Moelleux à l'abricot



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**
 **Fabrication maison**
 **Repas à thème**


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

Code à saisir : STSENOUX35

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