



LUNDI



MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


HORS D'ŒUVRE

Salade marco polo BIO Crêpe au fromage Radis beurre 

Coleslaw

Tomates et concombres BIO nature 

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Nugget's de blé 
Duo de carottes jaunes et oranges

Saucisse sauce rougail HVE

Semoule BIO 

Paupiette de veau à l'estragon

Gratin de légumes

Chili con carne Riz créole BIO 

Steak de colin graine de moutarde

Frites au four

PRODUIT LAITIER

Mimolette

Petit suisse sucré

Camembert BIO 

Carré d'as



Yaourt sucré



DESSERT

Flan nappé caramel

Fruit frais  

Chausson aux pommes

Fruit frais  Far breton 
 **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 !**

ST SENOUX

Semaine du 22/04 au 28/04

MENU

GOÛTERS DE LA SEMAINE



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

GOÛTERS
