


LUNDI

MARDI



JEUDI

VENDREDI

HORS D'ŒUVRE



Râpé de légumes au citron 
Chou-fleur sauce au yaourt et curry


Crêpe au fromage
Pizzetta

Crème de potiron 
Chou (local) façon piémontaise 

Rosette et cornichons
Terrine de campagne

PLAT CHAUD ET GARNITURES

Reblochonnade 
Salade verte 

Carbonade de bœuf
Carottes au jus 

Saucisse grillée
Haricots beurre persillés

Lieu (MSC) sauce au beurre blanc
Boullgour aux petits légumes

PRODUIT LAITIER

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage 

Fromage ou Laitage

Fromage ou Laitage 

DESSERT

Fruit frais 

Milk shake
Velouté aux fruits


Flan Pâtissier
Riz au lait et Oréos



Compote 

MENU DES MATERNELLES

Râpé de légumes au citron 
Reblochonnade 
Salade verte 
Fromage ou Laitage
Fruit frais 

Crêpe au fromage
Carbonade de bœuf
Carottes au jus 
Fromage ou Laitage 
Milk shake

Crème de potiron 
Saucisse grillée
Haricots beurre persillés
Fromage ou Laitage
Flan Pâtissier

Rosette et cornichons
Lieu (MSC) sauce au beurre blanc
Boullgour aux petits légumes
Fromage ou Laitage 
Compote 

Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



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



Un élément "bio" compose votre menu chaque jour.



90% des pâtisseries, riz au lait et entremets sont fait "maison".



Producteurs locaux:
Les œufs: Gaec de l'Eau Vive
Fruits et légumes: Frudis
Pain: Tradéoz
Légumes secs: Orsonneau
Dinde: Ferme de la Bregeonnerie

CLIC&MIAM!

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

Code à saisir : ELFIE258

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