















	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé 	Carottes râpées nature 	Mousseron de canard 	Potage de légumes et pommes de terre 	Friand au fromage 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau milanaises Haricots verts	Gratin montagnard (plat complet végété)  PAS d'accompagnement car PLAT COMPLET	Saute de volaille sauce miel marrons  Pommes noisettes 	Carbonara HVE  Coquillettes	Poisson pané Carottes à la crème
PRODUIT LAITIER		Vache picon			
DESSERT	Madeleines x2	Fruit frais 	Bûche de Noël 	Fruit frais 	Eclair vanille

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

 **Plat préparé maison**

 **Repas à thème**

 **Produit issu de l'agriculture biologique**

 **Repas végétarien**



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

Code à saisir : GME22F

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