



|                          | LUNDI   | MARDI  | MERCREDI   | JEUDI   | VENDREDI  |
|--------------------------|---|--|--|---|---|
| HORS D'ŒUVRE             | Pamplemousse /jus d'orange                               | Pâté de campagne   | Salade de fusillis aux légumes   | Potage de légume  | Carottes râpées                                |
| PLAT CHAUD ET GARNITURES | Saucisse de Toulouse <br><br>Choucroute et pommes vapeur | Escalope de volaille, sauce suprême <br><br>Semoule | Tarte saumon, brocolis <br><br>Salade verte | Hâché de veau, sauce barbecue<br><br>Coquillettes  | Poisson pané<br><br>purée   |
| PRODUIT LAITIER          | Carré de l'Est  | Saint Paulin   | Fromage blanc nature   | Yaourt sucré                                       | Rondelé nature  |
| DESSERT                  | Compote de pommes                                      | Dany vanille   | Entremets biscuité vanille                | Fruit de saison                                  | Gâteau carré fromage blanc, zeste de citron  |

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

 **\*Viande labélisée**  
**\*Viande de bœuf française**

 **Fabrication maison**



Retrouvez l'ensemble des menus sur :  
[www.clicetmiam.fr](http://www.clicetmiam.fr)  
Code à saisir : FGOP7

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