

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE				Tomate et maïs vinaigrette 	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Lasagnes bolognaises VBF (plat complet)	Colin pané MSC & citron  Epinards béchamel 		Jambon grill HVE   Carottes persillées	Dhal de lentilles  Riz 
		Patates douces aux épices		Pommes Grenaille	
PRODUIT LAITIER	Edam  	Emmental 			Boudoirs
DESSERT	Mousse au chocolat	Fruit frais 		Clafoutis 	Yaourt sucré 

**Produit de saison**

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

**Fromage à la coupe****Elaboré sur notre cuisine****Nouveautés ou Menu à thème****Menu 100% Végétarien****Produit issu de l'agriculture biologique**

SIQO : HVE, MSC, Label rouge, AOP, La Nouvelle Agriculture

**Contient du porc**

Retrouvez l'ensemble des menus sur :

www.clicetmiam.fr

Code à saisir : 770STRR

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

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Convivio vous certifie un menu EcoleBourcefranc : La ligne N°1 des hors d'œuvre, plat et accompagnement, fromage ou laitage et dessert, répond à la Loi EcoleBourcefranc (produits de qualité et durables, BIO) et doit être conservée.
Choisir d'autres composantes ne vous permet pas de bénéficier du menu EcoleBourcefranc.